

Sulfamol

Solfito di idrogeno ammoniaco in soluzione acquosa.

CARATTERISTICHE

Il sulfamol ha la particolarità di fornire insieme anidride zolfoforosa (SO₂) e ioni ammonio (NH₄⁺), così che, quando usato sulla vinificazione, li protegge.

Un uso corretto di SO₂ ci permette di ottenere vini meno ossidati, con un colore e un aroma migliori e una minore acidità volatile, grazie agli effetti che può esercitare:

- Antiossidante: ha proprietà riducenti, accumula ossigeno e previene l'ossidazione.
- Antiossidici: Distrugge le ossidasi prevenendo la rottura.
- Antimicrobico: esercita un'attività inibitoria su lieviti, batteri dell'acido lattico e batteri acetici.

APPLICAZIONE

Sull'uva o sul mosto.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

In dosi molto elevate, può comparire un odore difettoso causato da anidride zolfoforosa o dai suoi derivati.

COMPOSIZIONE

Sulfamol 150:

Solfito di idrogeno ammoniaco in soluzione acquosa al 23%.

Sulfamol 200:

Solfito di ammonio idrogeno in soluzione acquosa al 31%.

Sulfamol 400:

Solfito di idrogeno ammoniaco in soluzione acquosa al 50%.

Sulfamol 640:

Solfito di idrogeno ammoniaco in soluzione acquosa al 70%.

Allergeni: Contengono solfiti.

DOSAGGIO

Dose normale al raccolto:

Sulfamolo 150	20 – 53 ml/hl
Sulfamol 200	15 – 40 ml/hl
Sulfamol 400	8 – 20 ml/hl
Sulfamol 640	5 – 13 ml/hl

La dose dipende dallo stato di salute dell'uva e dall'acidità dei mosti.

È necessario indicare che 1 litro di:

Il Sulfamol 150 fornisce 150 g di SO₂ e 39,8 g di ioni NH₄⁺.

Il solfomolo 200 fornisce 200 g di SO₂ e 59 g di ioni NH₄⁺.

Il Sulfamolo 400 fornisce 400 g di SO₂ e 118 g di ioni NH₄⁺.

Il Sulfamol 640 fornisce 640 g di SO₂ e 177 g di ioni NH₄⁺.

Nota: Una dose di 10 ml/hl di Sulfamol 640 fornisce 17,7 mg/l di NFA (Azoto Facilmente Assimilabile).

La legislazione europea attuale prevede l'uso esclusivo del bisolfite di ammonio (NH₄HSO₃) nella fermentazione

Alcol secondo il limite massimo di 0,2 g/l.

Il contenuto totale di anidride zolfosa non può superare i 150 mg/l per i vini rossi e 200 mg/l per i vini bianchi e rosati. Se la quantità di zucchero residuo (espressa come glucosio + fruttosio) è uguale o superiore a 5 g/l, i valori consentiti sono 200 mg/l per i vini rossi e 250 mg/l per i vini bianchi e rosati.

COME USARLO

Il prodotto può essere aggiunto direttamente al mosto.

Per una migliore omogeneizzazione, si consiglia di aggiungerlo tramite una pompa dosificante, garantendo così un'aggiunta precisa e omogenea.

Precauzioni lavorative

Poiché si tratta di un liquido tossico, bisogna adottare precauzioni estreme. Evita il contatto con gli occhi e le mucose. La maneggiatura deve essere effettuata da personale qualificato.

ASPETTO FISICO

Liquido dall'aspetto trasparente e un leggero colore giallastro con un leggero odore di ammoniaca.

PRESENTAZIONE

Sulfamol 150: contenitori da 12, 23 e 1.200 kg.

Sulfamol 200: contenitori da 12, 24 e 1.200 kg.

Sulfamol 400: contenitori da 12, 25 e 1.300 kg.

Sulfamol 640: contenitori da 14, 26 e 1.400 kg.

PROPRIETÀ FISICOCHIMICHE

	EP 685 (Rev. 4)	EP 653 (rev.5)	EP 733 (rev.3)	EP 005 (rev.10)
SULFAMOLO	150	200	400	640
NH ₄ HSO ₃ [%]	21 - 25	29 - 33	48 - 52	68 - 72
SO ₂ [g/L]	130 - 170	170 - 230	370 - 430	595 - 655
pH	4.2 - 5.6	4.2 - 5.6	4.2 - 5.6	4.7 - 5.6
Densità [g/ml]	1.05 - 1.13	1.09 - 1.15	1.20 - 1.30	1.36 - 1.43
Cenere solfatata [%]	< 0.2	< 0.2	< 0.2	< 0.2
Fe [mg/kg]	< 50	< 50	< 50	< 50
Pb [mg/kg]	< 5	< 5	< 5	< 5
Hg [mg/kg]	< 1	< 1	< 1	< 1
Come [mg/kg]	< 3	< 3	< 3	< 3

COME CONSERVARE

Conservare nel contenitore originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori a temperature moderate (tra 5 °C e 25 °C). A temperature inferiori a 5 °C il prodotto può cristallizzarsi.

Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Data ottimale di consumo: 2 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto in conformità con il Codice e Regolamento Oenologico Internazionale (UE) 2019/934 e le successive modifiche.