

ZOLFO

Biossido di zolfo in soluzione acquosa.

CARATTERISTICHE

Lo **zolfo** è una soluzione acquosa di anidride solforosa.

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 la comparsa di note ossidative.
- **Antiossidici:** Distrugge le ossidasi prevenendo la rottura.
- **Antimicrobico:** esercita un'attività inibitoria su lieviti, batteri dell'acido lattico e batteri acetici.

APPLICAZIONE

Sul mosto e/o mosto.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

In alcuni casi, si nota un miglioramento del gusto poiché reagisce con l'acetaldeide eliminando la presenza del suo aroma caratteristico.

In dosi molto elevate, può comparire un odore difettoso del gas stesso, solfuro di idrogeno o derivati.

COMPOSIZIONE

Bisolfito di potassio in soluzione acquosa.

Allergene: Contiene solfiti.

DOSAGGIO

Dose normale al raccolto:

Zolfo 6	50 – 133 ml/hl
Zolfo 10	30 – 80 ml/hl
Zolfo 15	20 – 53 ml/hl
Zolfo 18	17 – 44 ml/hl

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

Per il dosaggio corretto è necessario indicare che 1 litro di:

Lo zolfo 6 fornisce 60 g/l di SO₂.

Lo zolfo 10 fornisce 100 g/l di SO₂.

Zolfo 15 fornisce 150 g/l di SO₂.

Lo zolfo 18 fornisce 180 g/l di SO₂.

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 o al vino.

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 una colorazione leggermente giallo-verdastra, con un leggero odore di SO₂.

PRESENTAZIONE

Zolfo 6: Contenitori da 22 e 1.000 kg.

Zolfo 10: Contenitori da 24 e 1.100 kg.

Zolfo 15: Contenitori da 24 e 1.100 kg.

Zolfo 18: Contenitori da 25 e 1.200 kg.

PROPRIETÀ FISICOCHIMICHE

	EP 659 (rev.7)	EP 660 (rev.4)	EP 661 (rev.4)	EP 578 (rev.7)
ZOLFO	6	10	15	18
Ricchezza SO ₂ [%]	6.4 – 6.8	9.5 – 10.5	14.5 – 15.5	17.5 – 18.5
pH	4.0 – 4.9	3.4 – 4.9	3.4 – 4.9	3.4 – 4.9
Densità [g/ml]	1.05 – 1.15	1.05 – 1.15	1.12 – 1.22	1.16 – 1.20
Pb [mg/kg]	< 2	< 2	< 2	< 2
Hg [mg/kg]	< 1	< 1	< 1	< 1
Come [mg/kg]	< 3	< 3	< 3	< 3
Se [mg/kg]	< 50	< 50	< 50	< 50
Na (%)	< 5	< 5	< 5	< 5
Cloruri (g/kg)	< 1	< 1	< 1	< 1
Fe [mg/kg]	< 10	< 10	< 10	< 10

COME CONSERVARE

Conservare nel contenitore originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori, a temperature moderate (tra 13 °C e 25 °C). A temperature inferiori a 13 °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.