

Dióxido de Enxofre SO₂

Conservante para vinhos sanitária.

FUNCIONALIDADES

O SO₂ é uma ferramenta indispensável na produção e conservação de vinhos. Um uso correto do SO₂ permite-nos obter vinhos menos oxidados, com melhor cor e aroma, e menor acidez volátil, devido aos seus efeitos como:

- Antioxidante: tem propriedades redutoras, acumula oxigénio e previne a oxidação.
- Antioxidásico: Destrói as oxidases, prevenindo a rutura.
- Antimicrobiano: Exerce uma atividade inibitória sobre leveduras, bactérias lácticas e bactérias acéticas.

Também é conhecido como dióxido de enxofre ou como óxido de enxofre (IV).

APLICAÇÃO

Sobre mosto ou vinho.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Em alguns casos, há uma melhoria do sabor ao reagir com o acetaldeído eliminando a presença do seu aroma característico.

Em doses muito elevadas, pode alterar o aroma e o sabor do vinho.

COMPOSIÇÃO

Dióxido de enxofre (E-220) sob a forma de gás liquefeito.

Alergénio: Contém sulfitos

DOSAGEM

Entrada da uva 3-8 g/hl

Mostos de sulfito ou enxofre 150-200 g/hl

O teor total de dióxido de enxofre não pode exceder 150 mg/l para vinhos tintos e 200 mg/l para vinhos brancos e rosés. Se a quantidade de açúcar residual (expressa como glucose + frutose) for igual ou superior a 5 g/l, os valores permitidos são 200 mg/l para vinhos tintos e 250 mg/l para vinhos brancos e rosés.

COMO USAR

O produto pode ser adicionado, utilizando o equipamento adequado, diretamente ao mosto ou vinho. Recomenda-se previamente realizar soluções diluídas em água a 5%, pois são melhor manuseadas do que o gás diretamente.

Na preparação destas soluções, o gás deve borbulhar a uma velocidade moderada; usando um aerómetro e um termómetro, é fácil calcular a percentagem de SO₂ na solução.

Precauções de Trabalho:

Como é um gás tóxico, devem ser tomadas precauções extremas. Evite o contacto com os olhos e as membranas mucosas. O manuseio deve ser realizado por pessoal qualificado.

APARÊNCIA FÍSICA

Gás liquefeito incolor

APRESENTAÇÃO

Contentores de 12, 30, 50, 100 e 1000 kg.

PROPRIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 003 (rev.10)

Riqueza [%]	> 99,95
Humidade [%]	< 0,05
Resíduo fixo [%]	< 0,01
SO ₃ [%]	< 0,1
Se [mg/kg]	< 10

PB [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Como [mg/kg]	< 3
Metais pesados (Pb) [mg/kg]	< 1
Outros gases ausentes (normalmente do ar)	AUSÊNCIA

COMO ARMAZENAR

Guarde no recipiente original, num local fresco e seco, livre de odores. Não exponha diretamente à luz solar.

Uma vez aberto, deve ser usado o mais rapidamente possível.

Data ótima de consumo: 5 anos.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex e Regulamento Enológico Internacional (UE) 2019/934 e alterações subsequentes.