

# Metabissulfito de potássio

## CARACTERÍSTICAS

O **Metabissulfito de potássio** é um sal de origem inorgânica que contém enxofre e é capaz de se dissociar em meio ácido para produzir ou gerar dióxido de enxofre.

O rendimento teórico de SO<sub>2</sub> que proporciona o K<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub> é de 57%.

Uma correta utilização do SO<sub>2</sub> permite obter vinhos menos oxidados, dotados de melhor cor e aroma, e menor acidez volátil, devido aos seus efeitos como:

**Antioxidante:** tem propriedades redutoras, acumulando oxigênio e impedindo o aparecimento de notas oxidativas.

**Antioxidásico:** Destrói as oxidases evitando quebras.

**Antimicrobiano:** Exerce uma atividade inibidora sobre leveduras, bactérias lácticas e bactérias acéticas.

Existem várias formas de nomear este composto, todas igualmente válidas, são elas: Metabissulfito de potássio, dissulfeto de potássio, pirossulfito de potássio e pentaóxodissulfato de potássio (IV).

## APLICAÇÃO

Sobre mosto ou vinho.

## QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

Em alguns casos produz-se uma melhoria gustativa, dado que reage com o acetaldeído, eliminando a presença do seu aroma característico.

Em doses muito elevadas, pode surgir um odor defeituoso do próprio gás, de sulfeto de hidrogênio ou derivados.

## COMPOSIÇÃO

Metabissulfito de potássio (E - 224).

Alérgeno: Contém sulfitos.

## DOSE

*Em vindima* 6 – 16 g/hL ou 100kg de uva

A dose depende do estado sanitário da uva e da acidez dos mostos ou vinhos.

*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 em glicose + 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.*

## MODO DE APLICAÇÃO

O produto pode ser adicionado diretamente ao mosto ou ao vinho.

Recomenda-se realizar previamente uma dissolução (em agitação vigorosa) em água a 10%, nas proporções adequadas em função da dose a ser utilizada.

### Precauções de trabalho:

Por ser um produto tóxico, devem ser tomadas precauções extremas. Evitar o contato com os olhos e mucosas. O manuseio deve ser realizado por pessoal qualificado.

## ASPETO FÍSICO

Pó cristalino branco.

## APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 e 25 kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 001 (rev.4)

K <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub> [%]	> 97,2
Tiosulfato [%]	< 0.1
Fe [mg/kg]	< 10
Se [mg/kg]	< 5
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Na [%]	< 2
Cloretos (HCl) [g/kg]	< 1

## CONSERVAÇÃO

Conservar no recipiente de origem, em local fresco e seco, ausente de odores.

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

Consumir de preferência antes de: 2 anos a partir da embalagem.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

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