

Metabissulfito de potássio

FUNCIONALIDADES

O Metabissulfito de potássio é um sal de origem inorgânica que contém enxofre e é capaz de produzir ou gerar dióxido de enxofre quando dissociado num meio ácido.

O rendimento teórico de SO₂ fornecido pelo K₂S₂O₅ é de 57%.

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 o aparecimento de notas oxidativas.
- Antioxidásico: Destrói as oxidases, prevenindo a rutura.
- Antimicrobiano: Exerce uma atividade inibitória sobre leveduras, bactérias do ácido láctico e bactérias acéticas.

Existem várias formas de nomear este composto, todas igualmente válidas: metabissulfito de potássio, dissulfuro de potássio, pirossulfito de potássio e pentaóxodissulfato de potássio (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 aparecer um odor defeituoso do próprio gás, sulfureto de hidrogénio ou derivados.

COMPOSIÇÃO

Metabissulfito de potássio (E-224).

Alergénio: Contém sulfitos.

DOSAGEM

Na colheita, 6 – 16 g/hL ou 100 kg de uvas

A dose depende do estado de saúde das uvas 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 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 diretamente ao mosto ou vinho.

Recomenda-se dissolver previamente (em agitação vigorosa) em 10% de água, nas proporções apropriadas dependendo da dose a utilizar.

Precauções de Trabalho:

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

APARÊNCIA FÍSICA

Pó cristalino branco.

APRESENTAÇÃO

Mochilhas de 1 e 25 kg

PROPRIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

EP 001 (rev.5)

K ₂ S ₂ O ₅ [%]	> 97.2
SO ₂ [%]	> 56
Tiosulfato (relativamente ao teor de SO ₂) [%]	< 0,01
Teste de Sulfito	Teste de aprovação
Teste do potássio	Teste de aprovação
Solubilidade (em água) [g/L]	454,5 Insolúvel
Na [%]	< 2
Cloretos (HCl) [g/kg]	< 0,5

Fe [mg/kg]	< 5
Se [mg/kg]	< 1
Como [mg/kg]	< 1
PB [mg/kg]	< 1
Hg [mg/kg]	< 0,1

COMO ARMAZENAR

Guarde no recipiente original, num local fresco e seco, livre de odores.

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

Data ótima de consumo: 2 anos.

RGSEAA: 31.00391/CR

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