

SULPHUR

Dióxido de enxofre em dissolução aquosa.

CARACTERÍSTICAS

Sulphur Sulphur é uma dissolução aquosa de dióxido de enxofre.

Uma correta utilização do SO₂ permite obter vinhos menos oxidados, dotados de uma melhor cor e aroma, e uma menor acidez volátil, devido aos seus efeitos como:

Antioxidante: possui propriedades redutoras, aprisionando 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.

APLICAÇÃO

Sobre mosto e/ou vinho.

QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

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

Em doses muito elevadas pode aparecer um aroma defeituoso do próprio gás, de ácido sulfídrico ou derivados.

COMPOSIÇÃO

Bissulfito potássico em solução aquosa.

Alergénio: Contém sulfitos.

DOSES

Dose normal em vidima

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

A dose está em função do estado sanitário da uva e da acidez dos mostos ou vinhos.

Para a sua correta dosificação é necessário indicar que 1 litro de:

Sulphur 6 aporta 60 g/l de SO₂.

Sulphur 10 aporta 100 g/l de SO₂.

Sulphur 15 aporta 150 g/l de SO₂.

Sulphur 18 aporta 180 g/l de SO₂.

O conteúdo total de anidrido sulfuroso não pode ultrapassar os 150 mg/l para vinhos tintos e os 200 mg/l para vinhos brancos e rosés. Se a quantidade de açúcar residual (expressa em glucose+frutose) é igual ou superior a 5 g/l, os valores permitidos são de 200 mg/l para vinhos tintos e de 250 mg/l para vinhos brancos e rosés.

MODO DE UTILIZAÇÃO

O produto pode adicionar-se diretamente sobre o mosto ou vinho.

Para a sua melhor homogeneização, recomenda-se a sua adição mediante bomba dosificadora garantindo assim uma adição precisa e homogénea.

Precauções de trabalho:

Ao tratar-se de um produto tóxico, devem tomar-se precauções extremas. Evitar o contato com os olhos e mucosas. A manipulação deve realizar-se por pessoal qualificado.

ASPETO FÍSICO

Líquido de aspeto transparente e coloração ligeiramente amarelo – esverdeada e ligeiro odor a SO₂.

APRESENTAÇÃO

Sulphur 6: Embalagem de 1, 5, 10, 22 e 1.000 kg.

Sulphur 10: Embalagem de 1, 5, 12, 24 e 1.100 kg.

Sulphur 15: Embalagem de 1, 5, 12, 24 e 1.100 kg.

Sulphur 18: Embalagem de 1, 5, 12, 25 e 1.200 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

	EP 659 (rev.7)	EP 660 (rev.4)	EP 661 (rev.4)	EP 578 (rev.7)
SULPHUR	6	10	15	18
Riqueza em 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
Densidade [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
As (mg/kg)	< 3	< 3	< 3	< 3
Se (mg/kg)	< 5	< 5	< 5	< 5
Na (%)	< 2	< 2	< 2	< 2
Cloretos (g/kg)	< 1	< 1	< 1	< 1
Fe (mg/kg)	< 10	< 10	< 10	< 10

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem, em lugar fresco e seco, ausente de odores a temperaturas moderadas (entre 5°C e 25°C). A temperaturas inferiores a 5°C o produto pode cristalizar.

Uma vez aberto deve utilizar-se rapidamente.

Consumo preferencial: antes de 2 anos a partir do embalamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.