

Sulfamol

Sulfito de hidrogénio de amónio em solução aquosa.

FUNCIONALIDADES

O sulfamol tem a particularidade de fornecer juntos dióxido de enxofre (SO₂) e iões de amónio (NH₄⁺), de modo que, quando usado na produção de mosto de vinho, os protege.

Um uso correto do SO₂ permite-nos obter vinhos menos oxidados, com melhor cor e aroma, e uma acidez volátil mais baixa, devido aos efeitos que pode exercer:

- 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.

APLICAÇÃO

Em uvas ou em mosto.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Em doses muito elevadas, pode aparecer um odor defeituoso causado pelo dióxido de enxofre ou seus derivados.

COMPOSIÇÃO

Sulfamol 150:

Sulfito de hidrogénio de amónio em solução aquosa a 23%.

Sulfamol 200:

Sulfito de amónio, hidrogénio em solução aquosa a 31%.

Sulfamol 400:

Sulfito de hidrogénio de amónio em solução aquosa a 50%.

Sulfamol 640:

Sulfito de hidrogénio de amónio em solução aquosa a 70%.

Alergénio: Contêm sulfitos.

DOSAGEM

Dose normal na colheita:

Sulfamol 150	20 – 53 ml/hl
Sulfamol 200	15 – 40 ml/hl
Sulfamol 400	8 – 20 ml/hl
Sulfamol 640	5 – 13 ml/hl

A dose depende do estado sanitário das uvas e da acidez dos mostos.

É necessário indicar que 1 litro de:

O sulfamol 150 fornece 150 g de SO₂ e 39,8 g de iões NH₄⁺.

O Sulfamol 200 fornece 200 g de SO₂ e 59 g de iões NH₄⁺.

O Sulfamol 400 fornece 400 g de iões SO₂ e 118 g de iões NH₄⁺.

O Sulfamol 640 fornece 640 g de iões SO₂ e 177 g de iões NH₄⁺.

Nota: Uma dose de 10 ml/hl de Sulfamol 640 fornece 17,7 mg/l de NFA (Azoto Facilmente Assimilável).

A legislação europeia atual prevê o uso exclusivo de bisulfito de amónio (NH₄HSO₃) na fermentação alcoólica de acordo com o limite máximo de 0,2 g/l.

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.

Para uma melhor homogeneização, recomenda-se adicioná-la através de uma bomba dosadora, garantindo assim uma adição precisa e homogênea.

Precauções de Trabalho

Como é um líquido 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

Líquido com aparência transparente e cor ligeiramente amarelada com um ligeiro odor a amoníaco.

APRESENTAÇÃO

Sulfamol 150: Recipientes de 12, 23 e 1.200 kg.

Sulfamol 200: Recipientes de 12, 24 e 1.200 kg.

Sulfamol 400: Recipientes de 12, 25 e 1.300 kg.

Sulfamol 640: Recipientes de 14, 26 e 1.400 kg.

PROPRIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

	EP 685 (rev.4)	EP 653 (rev.5)	EP 733 (rev.3)	EP 005 (rev.10)
SULFAMOL	150	200	400	640
NH ₄ HSO ₃ [%]	21 - 25	29 - 33	48 - 52	68 - 72
SO ₂ [g/L]	130 - 170	170 - 230	370 - 430	595 - 655
pH	4.2 - 5.6	4.2 - 5.6	4.2 - 5.6	4.7 - 5.6
Densidade [g/ml]	1.05 - 1.13	1.09 - 1.15	1.20 - 1.30	1.36 - 1.43
Cinza sulfatada [%]	< 0,2	< 0,2	< 0,2	< 0,2
Fe [mg/kg]	< 50	< 50	< 50	< 50
PB [mg/kg]	< 5	< 5	< 5	< 5
Hg [mg/kg]	< 1	< 1	< 1	< 1
Como [mg/kg]	< 3	< 3	< 3	< 3

COMO ARMAZENAR

Armazene no recipiente original, num local fresco e seco, livre de odores a temperaturas moderadas (entre 5 °C e 25 °C). A temperaturas abaixo dos 5 °C, o produto pode cristalizar.

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.