

ENXOFRE

Dióxido de enxofre em solução aquosa.

FUNCIONALIDADES

O **enxofre** é uma solução aquosa de dióxido de enxofre.

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

APLICAÇÃO

No mosto e/ou mosto.

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

Bisulfito de potássio em solução aquosa.

Alergénio: Contém sulfitos.

DOSAGEM

Dose normal na colheita:

Enxofre 6 50 – 133 ml/hl

Enxofre 10 30 – 80 ml/hl

Enxofre 15	20 – 53 ml/hl
Enxofre 18	17 – 44 ml/hl

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

Para a dosagem correta, é necessário indicar que 1 litro de:

- O enxofre 6 fornece 60 g/l de SO₂.
- O enxofre 10 fornece 100 g/l de SO₂.
- O enxofre 15 fornece 150 g/l de SO₂.
- O enxofre 18 fornece 180 g/l de SO₂.

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.

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

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, coloração ligeiramente amarelo-esverdeada e um ligeiro cheiro a SO₂.

APRESENTAÇÃO

Enxofre 6: Recipientes de 22 e 1.000 kg.

Enxofre 10: Recipientes de 24 e 1.100 kg.

Enxofre 15: Recipientes de 24 e 1.100 kg.

Enxofre 18: Recipientes de 25 e 1.200 kg.

PROPRIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

	EP 659 (rev.7)	EP 660 (rev.4)	EP 661 (rev.4)	EP 578 (rev.7)
ENXOFRE	6	10	15	18
Riqueza 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
Como [mg/kg]	< 3	< 3	< 3	< 3
Se [mg/kg]	< 50	< 50	< 50	< 50
Na (%)	< 5	< 5	< 5	< 5
Cloretos (g/kg)	< 1	< 1	< 1	< 1
Fe [mg/kg]	< 10	< 10	< 10	< 10

COMO ARMAZENAR

Armazenar no recipiente original, num local fresco e seco, livre de odores, a temperaturas moderadas (entre 13 °C e 25 °C). A temperaturas abaixo dos 13 °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.