

Sulfamol

Soluție apoasă de bisulfid de amoniu.

CARACTERISTICI

Sulfamol are particularitatea de a furniza împreună dioxid de sulf (SO_2) și ioni de amoniu (NH_4^+), astfel încât, să protejeze mustul în timpul vinificației.

O utilizare corectă a SO_2 ne permite să obținem vinuri mai puțin oxidate, cu o culoare și o aromă mai bune și o aciditate volatilă mai mică, datorită efectelor pe care le are:

- Antioxidant: are proprietăți reducătoare, acaparând oxigenul și împiedicând oxidarea.
- Antioxidazic: Distruge oxidazele, evitând casarea.
- Antimicrobian: Exerciță o activitate inhibitoare asupra drojdiilor, bacteriilor lactice și bacteriilor acetice.

APLICAȚIE

Pe struguri sau pe must.

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

În doze foarte ridicate, poate apărea un miros neplăcut, de acid sulfhidric sau derivati.

COMPOZIȚIE

Sulfamol 150:

Sulfid acid de amoniu în soluție apoasă de 23%.

Sulfamol 200:

Sulfid acid de amoniu în soluție apoasă de 31%.

Sulfamol 400:

Sulfid acid de amoniu în soluție apoasă de 50%.

Sulfamol 640:

Sulfid acid de amoniu în soluție apoasă de 70%.

Alergen: Contine sulfiți.

DOZA

Doza normală la recoltare:

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

Doza depinde de starea sanitară a strugurilor și de aciditatea mustului.

Pentru o dozare corectă, este necesar să se indice că 1 litru din:

Sulfamol 150 aduce 150 g de SO₂ și 39,8 g de ioni NH₄⁺.

Sulfamol 200 aduce 200 g de SO₂ și 59 g de ioni NH₄⁺.

Sulfamol 400 aduce 400 g de SO₂ și 118 g de ioni NH₄⁺.

Sulfamol 640 aduce 640 g de SO₂ și 177 g de ioni NH₄⁺.

Notă: O doză de 10 ml/hl de Sulfamol 640 aduce 17,7 mg/l de NFA (Azot ușor de asimilabil).

Legislația europeană actuală prevede utilizarea bisulfidului de amoniu (NH₄HSO₃) exclusiv în timpul fermentației alcoolice, cu o limită maximă de 0,2 g/l.

Conținutul total de dioxid de sulf nu poate depăși 150 mg/l pentru vinurile roșii și 200 mg/l pentru vinurile albe și roze. Când cantitatea de zahăr rezidual (exprimată ca glucoză + fructoză) este egală sau mai mare de 5 g/l, valorile permise sunt 200 mg/l pentru vinurile roșii și 250 mg/l pentru vinurile albe și roze.

MOD DE UTILIZARE

Produsul poate fi adăugat direct în must.

Pentru o omogenizare mai bună, se recomandă adăugarea acestuia prin intermediul unei pompe de dozare, garantând astfel o adăugare precisă și omogenă.

Precauții de lucru la locul de muncă

Deoarece este un lichid toxic, trebuie luate măsuri extreme de precauție. Evită contactul cu ochii și mucoasa. Manipularea trebuie realizată de personal calificat.

ASPECT FIZIC

Lichid cu aspect transparent, de culoare ușor gălbuie, cu un ușor miros de amoniacal.

PREZENTARE

Sulfamol 150: Recipiente de 12, 23 și 1.200 kg.

Sulfamol 200: Recipiente de 12, 24 și 1.200 kg.

Sulfamol 400: Recipiente de 12, 25 și 1.300 kg.

Sulfamol 640: Recipiente de 14, 26 și 1.400 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

	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
Densitate [g/ml]	1.05 - 1.13	1.09 - 1.15	1.20 - 1.30	1.36 - 1.43
Cenușă sulfată [%]	< 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
Ca [mg/kg]	< 3	< 3	< 3	< 3

MOD DE PASTRARE

Păstrați în recipientul original, într-un loc răcoros și uscat, fără mirosuri straine, la temperaturi moderate (între 5 °C și 25 °C). La temperaturi sub 5 °C, produsul se poate cristaliza.

Odată deschis, ar trebui folosit cât mai curând posibil.

Durata optimă de consum: 2 ani.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Internațional Oenologic și Regulamentului (UE) 2019/934 și cu modificările ulterioare.

Sulfamol / Rev. 8 / Data: 01.07.2026

agrovin.com