

METABISULFITO POTÁSICO cód. 80006

CARACTERÍSTICAS

METABISULFITO POTÁSICO es una sal de origen inorgánico que contiene azufre y es capaz al disociarse en medio ácido de producir o generar dióxido de azufre.

El rendimiento teórico de SO₂ que proporciona el K₂S₂O₅ es del 57%.

Una correcta utilización del SO₂ permite obtener vinos menos oxidados, dotados de un mejor color y aroma, y una menor acidez volátil, debido sus efectos como:

Antioxidante: posee propiedades reductoras, acaparando oxígeno e impidiendo la aparición de notas oxidativas.

Antioxidásico: Destruye las oxidasas evitando quiebras.

Antimicrobiano: Ejerce una actividad inhibidora sobre levaduras, bacterias lácticas y bacterias acéticas.

Existen varias formas de nombrar este compuesto, todas igual de válidas, éstas son: Metabisulfito potásico, disulfito potásico, pirosulfito potásico y pentaóxodisulfato (IV) de potasio.

APLICACIÓN

Sobre mosto o vino.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

En algunos casos se produce una mejora gustativa ya que reacciona con el acetaldehído eliminando la presencia del aroma característico de éste.

En dosis muy elevadas puede aparecer un olor defectuoso del propio gas, de ácido sulfhídrico o derivados.

COMPOSICIÓN

METABISULFITO POTÁSICO (E - 224)

Alérgeno: Contiene sulfitos.

Fabricado en la UE.

DOSIS

En vendimia 6 - 16 g/hL o 100 kg de uva.

La dosis está en función del estado sanitario de la uva y de la acidez de los mostos.

El contenido total de anhídrido sulfuroso no puede superar los 150 mg/l para vinos tintos y los 200 mg/l para vinos blancos y rosados. Si la cantidad de azúcar residual (expresada en glucosa+fructosa) es igual o superior a 5 g/l, los valores permitidos son de 200 mg/l para vinos tintos y de 250 mg/l para vinos blancos y rosados.

MODO DE EMPLEO

El producto puede adicionarse directamente sobre el mosto.

Se recomienda realizar previamente una disolución (en agitación energética) en agua al 10 %, en las proporciones adecuadas en función de la dosis a utilizar.

Precauciones de trabajo: Al tratarse de un producto tóxico, deben extremarse las precauciones. Evitar el contacto con los ojos y mucosas. La manipulación debe realizarla personal cualificado.

ASPECTO FÍSICO

Polvo cristalino blanco.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 Kg y 25 Kg

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

K ₂ S ₂ O ₅ [%]	> 97,2
Tiosulfato [%]	<0.1
Fe (mg/kg)	<10
As (mg/kg)	<3
Pb (mg/kg)	<2
Hg (mg/kg)	<1
Na [%]	<2
Cloruros (HCl) [g/kg]	<1

METABISULFITO POTASICO cód. 80006**MODO DE CONSERVACIÓN**

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.003204/AB Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y I Reglamento CE 606/2009