

ANTIOXIDANTE, MICROBICIDA Y ANTIOXIDÁSICO.**COMPOSICIÓN**

Metabisulfito de Potasio E224.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo cristalino blanco, con olor característico de anhídrido sulfuroso.

Aditivo indispensable en la enología por su múltiples funciones. En el mosto y en el vino WINY

- Antioxidante.- Añadido como antioxidante, impide los fenómenos de pardeamiento, la pérdida de aromas, y aparición de gustos amargos y herbáceos;
- Antioxidásico.- Bloquea la acción de los enzimas oxidásicos inactivándolos.
- Microbicida.- Es un gran antimicrobiano impidiendo y ralentizando el desarrollo de la microflora indeseable.
- Desempeña una acción solvente sobre las células de las uvas acelerando los procesos de extracción de las sustancias fenólicas y de la materia colorante.

APLICACIONES.

Sulfitante de mostos y de los vinos.

DOSIS

El Reglamento (CE) N. 606/2009, anexo 1B, especifica los siguientes límites, expresados como SO₂ total:

A. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS

El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos distintos de los espumosos y vinos de licor, en el momento de su oferta al consumo humano directo, no puede exceder de:

- 150 miligramos por litro en el caso de los vinos tintos;
- 200 miligramos por litro en el caso de los vinos blancos y rosados.

Para vinos con un contenido de azúcares igual o superior a 5 gramos por litro, por favor consultar el Anexo 1 B del Reglamento (CE) N. 606/2009.

B. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS DE LICOR

El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos de licor no puede superar, en el momento de su comercialización para consumo humano directo:

- 150 mg/l, cuando el contenido de azúcares sea inferior a 5 g/l,
- 200 mg/l, cuando el contenido de azúcares sea superior o igual a 5 g/l.

C. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS ESPUMOSOS

El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos espumosos no puede superar, en el momento de su comercialización para consumo humano directo:

- 185 miligramos por litro, en el caso de todas las categorías de vinos espumosos de calidad,
- 235 miligramos por litro, en el caso de los demás vinos espumosos.

Para Estados extra europeos y para aplicaciones diferentes del vino, consultar la legislación del País.

1 g de WINY libera cerca de 0,56 g de SO₂.



MODO DE USO

Disolver el producto en una poca de agua o vino, adicionarlos a la masa a tratar homogeneizándola.

ENVASES Y CNDICIONES DE CONSERVACIÓN.

Saco de 25 Kg

Bolsas de 1 Kg

Confección cerrada: conservar el producto en un lugar seco, fresco y ventilado.

Confección abierta: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado y al abrigo de la humedad. Atención: el producto tiende a absover la humedad, agrumandose y perdiendo la concentración en SO₂. El proceso se acelera si se conserva en un lugar húmedo y cálido.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

formula	K ₂ S ₂ O ₅	
sol. 20%	aspecto	limpido
	color	incoloro
sol. 5%	pH	4,0 ÷ 4,6
titulación en K ₂ S ₂ O ₅ (%)	> 97,2	
arsénico	(mg/kg As)	< 3
plomo	(mg/kg Pb)	< 2
sodio	(% Na)	< 2
cloruros	(% HCl)	< 0,1

solubilidad:

temperatura (°C)	10	20	30	40	50	60	70	80
g K ₂ S ₂ O ₅ /100 g soluc.	26,3	31,0	35,3	39,0	42,7	46,2	49,3	51,9

Los valores se han calculado con métodos oficiales o bien con métodos desarrollados por la propia ESSECO. La empresa está a disposición por si precisa otros datos no detallados aquí.

Producto conforme a las características marcadas por:

Codex Œnologique International

Reglamento (UE) 231/2012

Producto para el uso enológico, según lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009