

Agentes Sulfitantes

SOLFOSOL M

Código Ficha: SolfosolM/es Revisión: n°6 Marzo 2016

Pag. 1/2

SOLUCIÓN ACUOSA PURA DE BISULFITO DE POTASIO

COMPOSICIÓN

Solución acuosa de bisulfito de potasio 150 g/L SO₂.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: solución amarillo pálido, con débil olor a anhídrido sulfuroso. Solución acuosa pura de bisulfito de potasio con título de SO₂ de 150 g/l.

APLICACIONES

SOLFOSOL® M está indicado para añadidos finales de anhídrido sulfuroso al vino, sobre todo en caso de dosificación automática en línea inmediatamente antes del embotellado.

DOSIS

| La dosis de SO ₂ para agregar | | La dosis de Solfosol M para agregar | La dosis de Potasio añadido |
|--|------|--|-----------------------------------|
| g/hL | mg/L | ml/100L | mg/L |
| 1 | 10 | 6,7 | 4,8 |
| 2 | 20 | 13,3 | 9,6 |
| 3 | 30 | 20,0 | 14,5 |
| 4 | 40 | 26,7 | 19,3 |
| 5 | 50 | 33,3 | 24,1 |
| 6 | 60 | 40,0 | 28,9 |
| 7 | 70 | 46,7 | 33,7 |
| 8 | 80 | 53,3 | 38,6 |
| 9 | 90 | 60,0 | 43,4 |
| 10 | 100 | 66,7 | 48,2 |

DOSIS

El Reglamento (CE) N. 606/2009, anexo 1B, especifica los siquientes límites, expresados como SO_2 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.

ESSECO srl

San Martino
Trecate (NO) Italy
Tel. +39-0321-790.300
Fax +39-0321-790.347
vino@enartis.it
www.enartis.com



Agentes Sulfitantes

SOLFOSOL M

Código Ficha: SolfosolM/es Revisión: n°6 Marzo 2016

Pag. 2/2

MODO DE EMPLEO

Utilícese el producto tal cual.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Contenedores de 1000 kg Garrafas de 25 kg

Envase cerrado: consérvese el producto al amparo de la luz, a una temperatura incluida entre 10 y 25 °C.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado; consúmase rápidamente.

Producto conforme a las características marcadas por:

Reg. (UE) N. 231/2012

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 606/2009

ESSECO srl

San Martino
Trecate (NO) Italy
Tel. +39-0321-790.300
Fax +39-0321-790.347
vino@enartis.it
www.enartis.com