

POTASSIO METABISOLFITO

Antiossidante - Stabilizzante

CARATTERISTICHE

Titolo in SO₂: 50 %.

Un'aggiunta di 1 g/hl di potassio metabisolfito apporta 5 mg/ ldi SO₂.

Il potassio metabisolfito è un additivo enologico con elevate capacità antiossidante, antimicrobica, ed estrattiva nei confronti dei polifenoli dell'uva.

APPLICAZIONI

Il regolamento 606/99 (aggiornamento 01/08/ 2012) fissa dei limiti legali per il contenuto totale in SO₂ nei vini:

150 mg/l nei vini rossi (200 mg/l nei vini rossi dolci);

200 mg/l nei vini bianchi e rosati (250 ml/l per i vini dolci).

150 mg/l se il tenore di zuccheri è inferiore a 5 g/l nei vini liquorosi

200 mg/l se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l nei vini liquorosi.

185 mg/l per tutte le categorie di vini spumanti di qualità.

235 mg/l per gli altri vini spumanti.

MODALITA' D'USO

Disperdere direttamente il prodotto nella massa e omogeneizzare bene.

COMPOSIZIONE

Potassio Metabisolfito E 224

CONFEZIONI

Sacchetti da 0,25 - 1 kg Sacchi da 5 - 25 kg

CONSERVAZIONE

Il prodotto è igroscopico. Conservare in ambiente fresco e asciutto.