

硫制剂

# 泡腾焦钾

颗粒状泡腾焦亚硫酸钾产品

	<p><b>成分</b> 75%焦亚硫酸钾，25%碳酸氢钾</p>
	<p><b>特性</b> 外观：白色颗粒，略带二氧化硫味。</p> <p>二氧化硫以不同的形式存在对于葡萄酒来说有着非常重要的作用。它具有抑菌和防止氧化的功效，主要是防止酚类物质的氧化，对于抑制酪氨酸酶和漆酶也很有效。</p> <p>泡腾焦钾（EFFERGRAN）是颗粒状泡腾产品，加入葡萄酒中以后会立即起泡溶解。起泡作用是由碳酸氢钾反应引起的，可以帮助将二氧化硫释放到要处理的葡萄酒中。</p> <p>产品的粒装构造会很快溶解在液体表面，这点对于不能满罐的葡萄酒尤为重要，可在表面形成保护层。产品产生的二氧化碳对葡萄酒酸度的影响可忽略不计。</p>
	<p><b>应用</b> 在运输过程中用来处理果浆和葡萄，防止氧化和微生物污染。 在酿酒的所有阶段提供二氧化硫。 二氧化硫直接添加，无需提前制备溶液。</p>
	<p><b>用量</b> 泡腾焦钾有三种包装：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 125 g/包（50 g SO<sub>2</sub>）一般用于 4-5 吨葡萄或 25hL 葡萄酒。</li> <li>• 250 g/包（100 g SO<sub>2</sub>）一般用于 8-10 吨葡萄或 50hL 葡萄酒。</li> <li>• 1 kg/包（400 g SO<sub>2</sub>）</li> </ul> <p>上述用量是依据每 100L 果浆提供 5 - 10 g 的二氧化硫，或 20 mg/L 的用量计算得到的。用量可根据葡萄的质量和需要而有所不同。</p> <p>10 g 的泡腾焦钾可提供约 4 g SO<sub>2</sub>。 用泡腾焦钾每添加 20 mg/L 的 SO<sub>2</sub> 会释放约 5 mg/L 的 CO<sub>2</sub>，理论上会降低酒石酸 0.0086%（8.6 mg/L）。</p>
	<p><b>使用说明</b> 收货葡萄时使用：将产品撒在车厢底部。 用于处理果浆和葡萄酒：从灌顶直接添加，不需要搅拌。</p>
	<p><b>包装和储藏</b> 125 g - 250 g - 1 kg</p> <p>密封包装：将产品存放于凉爽、干燥、通风处； 已开启包装：仔细再密封然后如上保存。一旦开启请尽快使用。 注意：本品具有吸湿性。</p>
	<p><b>合规信息</b> 该产品符合以下规定： 国际酿酒法典</p>

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。

本品符合 GB2760-2014的规定，被批准用于酿酒。

法定限制：不详

根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：

Reg. (EC) N. 606/2009

---

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。

---