

硫制剂

温妮

抗氧化剂和抑菌剂

	<p>成分 焦亚硫酸钾 (K₂S₂O₅)</p>
	<p>特性 外观：白色晶体粉末，略带硫磺味。 温妮 (WINY) 被用作抗氧化剂和抑菌剂。 在葡萄醪和葡萄酒中，它能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> 防止褐变、香气损失以及苦味和草本味的出现； 抑制氧化酶的活性； 阻止并延缓不良微生物的发展； 加速提取葡萄皮中所含的酚类和色素。
	<p>应用 在果汁和葡萄酒中作为抗氧化剂和抑菌剂</p>
	<p>用量 根据欧盟法规 Reg. (EU) 2019/934 的规定，进入市场的成品葡萄酒中，二氧化硫含量不得超过以下限额：</p> <ul style="list-style-type: none"> 红葡萄酒：150 mg/L 白葡萄酒和桃红葡萄酒：200 mg/L 优质起泡酒：185 mg/L 其他起泡酒：235 mg/L <p>含有残糖的静酒，残糖量≥5 g/L 时，限额请参考上述法规的附录, Annex I B。</p> <p>TTB 指出，成品葡萄酒中的 SO₂ 含量不得超过 350 mg/L。</p> <p>有些国家限量会更严格，请参照当地现行法规。</p> <p>1 g 的温妮可以产生约 0.56 g 的 SO₂。</p>
	<p>使用说明 将本产品用少量水、葡萄酒或果汁溶解后均匀加入待处理的容器中，充分混合。</p>
	<p>包装和储藏 250 g/袋 - 1 kg/袋 - 25 kg/袋</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。注意防潮！ 注意：本产品易于吸潮变硬；存放在温暖潮湿的环境中更易变硬！</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。



合规信息

该产品符合以下规定：

国际酿酒法典

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. (EU) 2019/934

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。