








SCHWEFELUNGSMITTEL

WINY

	<p>ZUSAMMENSETZUNG E224 Kaliummetabisulfit.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN Ein unverzichtbarer Zusatzstoff in der Önologie aufgrund seiner vielfältigen Funktionen. In Most und Wein wirkt WINY:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ als Antioxidans und verhindert Bräunung, Geschmacksverluste und das Auftreten von bitteren und grasigen Geschmacksnoten ▪ gegen Oxidasen ▪ als ein antimikrobiell wirksames Mittel, indem es die Entwicklung einer unerwünschten Mikroflora verlangsamt oder verhindert ▪ beschleunigend auf den Extraktionsprozess der phenolischen Substanzen und der Farbstoffe aus der Traubenschale
	<p>ANWENDUNG Antioxidativer und antimikrobieller Schutz von Most und Wein</p>
	<p>DOSIERUNG In der Verordnung (EU) 2019/934 sind die folgenden Grenzwerte, ausgedrückt als Gesamtschwefeldioxid festgelegt:</p> <p>A. SCHWEFELDIOXIDGEHALT DER WEINE Der Gesamtschwefeldioxidgehalt von Weinen, ausgenommen Schaumweine und Likörweine, darf zum Zeitpunkt der Inverkehrbringung zum unmittelbaren menschlichen Konsum folgende Werte nicht überschreiten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 150 mg/L für Rotweine; ▪ 200 mg/L für Weißweine und Rosèweine. <p>Für Weine mit einem Zuckergehalt, ausgedrückt als Summe von Glucose und Fructose, von 5 g/L oder mehr, siehe Anhang 1 B der oben genannten Verordnung</p> <p>B. SCHWEFELDIOXIDGEHALT VON LIKÖRWEINEN Der Gesamtschwefeldioxidgehalt von Likörweinen darf zum Zeitpunkt der Inverkehrbringung zum unmittelbaren menschlichen Konsum folgende Werte nicht überschreiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 150 mg/L wenn der Gehalt an Zucker weniger beträgt als 5 g/L; ▪ 200 mg/L wenn der Gehalt an Zucker gleich oder mehr beträgt als 5 g/L. <p>C. SCHWEFELDIOXIDGEHALT VON SCHAUMWEINEN Der Gesamtschwefeldioxidgehalt von Schaumweinen darf zum Zeitpunkt der Inverkehrbringung zum unmittelbaren menschlichen Konsum folgende Werte nicht überschreiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 185 mg/L für alle Kategorien von Qualitätsschaumwein; ▪ 235 mg/L für alle anderen Schaumweine. <p>In den einzelnen Staaten sind andere oder strengere Grenzwerte möglich. 1 g Winy bildet etwa 0,56 g SO₂.</p>

Die hier angegebenen Hinweise entsprechen dem aktuellen Kenntnisstand und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzvorkehrungen oder von der Verantwortung für die sachgemäßen Verwendung des Produkts.

	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Das Produkt wird in etwas Wasser oder Wein aufgelöst und der zu behandelnden Menge zugegeben und anschließend gründlich vermischt.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN 250 g - 1 kg - 25 kg</p> <p>Versiegelte Verpackung: an einem kühlen, trockenen, gut belüfteten Raum lagern. Geöffnete Verpackung: sorgfältig wieder verschließen und wie oben angegeben. ACHTUNG: hygroskopisches Produkt.</p>
	<p>KONFORMITÄT Das Produkt ist konform mit: Reg. (EU) Nr. 231/2012 Codex Œnologique International. FCC XIII (2022)</p> <p>Produkt zur önologischen Verwendung gemäß: Reg. (EU) 2019/934 und nachfolgende Änderungen.</p>

Die hier angegebenen Hinweise entsprechen dem aktuellen Kenntnisstand und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzvorkehrungen oder von der Verantwortung für die sachgemäßen Verwendung des Produkts.