







SULFITANTES

SOLFOSOL M

Solución acuosa de bisulfito de potasio puro

	<p>COMPOSICIÓN Solución acuosa de bisulfito de potasio 150 g/L SO₂.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Solución acuosa de bisulfito de potasio puro con una concentración de 150 g/L de SO₂. Solfosol M se recomienda para las adiciones finales de anhídrido sulfuroso al vino, particularmente en el caso de dosificaciones automáticas en línea antes del embotellado.</p>
	<p>APLICACIONES Protección antioxidante y antimicrobiana del vino.</p>
	<p>DOSIS 10 mL/hL de Solfosol M aportan al vino 15 mg/L de SO₂. El Reg. (UE) 2019/934 especifica los siguientes límites, expresados como SO₂ total:</p> <p>A. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos que no sean espumosos o vinos de licor no puede superar, en el momento de su comercialización para el consumo humano directo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 150 mg/L para vinos tintos. ▪ 200 mg/L para vinos blancos y rosados. <p>Para vinos con un contenido de azúcar igual o superior a 5 g/L, por favor consultar el Anexo 1 B de los reglamentos mencionados arriba.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 150 mg/L cuando el contenido de azúcar es inferior a 5 g/L. ▪ 200 mg/L cuando el contenido de azúcar es superior o igual a 5 g/L. <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 185 mg/L para todas las categorías de vinos espumosos de calidad. ▪ 235 mg/L para el resto de vinos espumosos. <p>Los estados miembros de la Unión Europea pueden aplicar limitaciones más restrictivas a los vinos producidos en su territorio.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Utilizar el producto tal cual. Agregar homogéneamente al vino a tratar, preferiblemente con un dosificador en línea.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 20 kg – 250 kg – 1000 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar fresco, seco y ventilado, a una temperatura entre 10 y 25°C. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba. Consumir rápidamente.</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.



CONFORMIDAD

Producto conforme con:
Codex Œnologique International
Reg. (UE) N. 231/2012

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reg. (UE) 2019/934

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.
