






SULFITANTES

WINY

	<p>COMPOSICIÓN E224 de metabisulfito de potasio.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Aditivo indispensable en la enología por sus múltiples funciones. En mostos y vinos WINY:</p> <ul style="list-style-type: none"> actúa como antioxidante, evitando el pardeamiento, la pérdida de aromas, y la aparición de gustos amargos y herbáceos; bloquea la acción de los enzimas oxidasas inactivándolas; ejerce como antimicrobiano impidiendo y ralentizando el desarrollo de la microflora no deseada; desempeña una acción solvente sobre las células de las uvas acelerando los procesos de extracción de las sustancias fenólicas y de la materia colorante.
	<p>APLICACIONES Protección antioxidante y antimicrobiana de mostos y vinos.</p>
	<p>DOSIS El Reg. (UE) 2019/934 especifica los siguientes límites, expresados en SO₂ total:</p> <p>A. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos distintos de los vinos espumosos y de licor no pueden exceder, en el momento de su comercialización para consumo humano directo:</p> <ul style="list-style-type: none"> 150 mg/L en vinos tintos; 200 mg/L en vinos blancos y rosados. <p>Para vinos con un contenido de azúcares igual o superior a 5 g/L, por favor consultar la Parte B del reglamento citado.</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 si el contenido de azúcares sea inferior a 5 g/l, 200 mg/L si el contenido de azúcares sea 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 en todas las categorías de vinos espumosos de calidad, 235 mg/L en los demás vinos espumosos. <p>En algunos Países pueden existir diferentes límites legislativos. 1 g de WINY libera cerca de 0,56 g de SO₂.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver el producto en poca agua o vino, y adicionar a la masa a tratar de forma homogénea.</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.

**ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

250g – 1 kg – 25kg

Envase cerrado: conservar en lugar seco, fresco y ventilado.
Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.
ATENCIÓN: producto higroscópico.

**NORMATIVA**

Producto conforme a:
Reglamento (UE) N. 231/2012
Codex Oenologique International
FCC XIII (2022)

Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reglamento (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones

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.