








**SULFITANTES**

**WINY**

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> E224 Metabisulfito de Potasio</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Aditivo indispensable en la enología por su múltiples funciones. En el mosto y en el vino WINY</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>añadido como antioxidante, impide los fenómenos de pardeamiento, la pérdida de aromas, y aparición de gustos amargos y herbáceos;</li> <li>bloquea la acción de los enzimas oxidásicos inactivándolos;</li> <li>es un gran antimicrobiano impidiendo y ralentizando el desarrollo de la microflora indeseable;</li> <li>desempeña una acción solvente sobre las células de las uvas acelerando los procesos de extracción de las sustancias fenólicas y de la materia colorante.</li> </ul>
	<p><b>APLICACIONES</b> Solfitante de mostos y de los vinos.</p>
	<p><b>DOSIS</b> El Reg. (CE) N. 606/2009 y el Reg. (UE) 2019/934 (aplicable a partir del 07/12/2019) especifican los siguientes límites, expresados como SO<sub>2</sub> total:</p> <p><b>A. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS</b> El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos distintos de los espumosos y vinos de licor, en el momento de su oferta al consumo humano directo, no puede exceder de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>150 miligramos por litro en el caso de los vinos tintos;</li> <li>200 miligramos por litro en el caso de los vinos blancos y rosados.</li> </ul> <p>Para vinos con un contenido de azúcares igual o superior a 5 gramos por litro, por favor consultar el Anexo 1 B de los reglamentos citados.</p> <p><b>B. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS DE LICOR</b> 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"> <li>150 mg/l, cuando el contenido de azúcares sea inferior a 5 g/l,</li> <li>200 mg/l, cuando el contenido de azúcares sea superior o igual a 5 g/l.</li> </ul> <p><b>C. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS ESPUMOSOS</b> 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"> <li>185 miligramos por litro, en el caso de todas las categorías de vinos espumosos de calidad,</li> <li>235 miligramos por litro, en el caso de los demás vinos espumosos.</li> </ul> <p>Para Estados extra europeos y para aplicaciones diferentes del vino, consultar la legislación del País.</p> <p>1 g de Winy libera cerca de 0,56 g de SO<sub>2</sub>.</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.

	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disolver el producto en una poca de agua o vino, adicionarlos a la masa a tratar homogeneizándola.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 250g – 1 kg – 25kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar protegido de la humedad. Atención: el producto tiende a absover la humedad, agrumandose y perdiendo la concentración en SO<sub>2</sub>. El proceso se acelera si se conserva en un lugar húmedo y cálido.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b> Producto conforme con: Codex CEnologique International Reg. (UE) N. 231/2012</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (CE) N. 606/2009 Reg. (UE) 2019/934 (aplicable a partir del 07/12/2019)</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.