







**SOLFITANTI**

**SOLFOSOL 5%**

Soluzione acquosa di anidride solforosa al 5%

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>COMPOSIZIONE</b><br/>Soluzione acquosa di E220 anidride solforosa contenente 50 g/L di SO<sub>2</sub>.</p>   |
|    | <p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b><br/>Solfosol 5% è utilizzato per apportare anidride solforosa al mosto e al vino. È indicato in particolare per</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ utilizzo con sistemi di dosaggio automatico in linea,</li> <li>▪ produzione di vini con certificazione "Made with organic..." secondo la normativa USDA NOP.</li> </ul>  |
|    | <p><b>APPLICAZIONI</b><br/>Protezione antiossidante e antimicrobica di mosti e vini</p>  |
|  | <p><b>DOSI</b><br/>10 mL di Solfosol 5% in 1 hL di mosto o vino apportano 5 mg/L di SO<sub>2</sub>.</p> <p>Il Reg. (UE) 2019/934 specifica i seguenti limiti, espressi come SO<sub>2</sub> totale:</p> <p>A. TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI<br/>Il tenore totale di anidride solforosa dei vini diversi dai vini spumanti e dai vini liquorosi non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 150 mg/L per i vini rossi;</li> <li>▪ 200 mg/L per i vini bianchi e rosati.</li> </ul> <p>Per i vini con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, pari o superiore a 5 g/l, consultare l'allegato 1B dei sopracitati regolamenti</p> <p>B. TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI LIQUOROSI<br/>Il tenore totale di anidride solforosa dei vini liquorosi non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 150 mg/L se il tenore di zuccheri è inferiore a 5 g/L;</li> <li>▪ 200 mg/L se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/L.</li> </ul> <p>C. TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI SPUMANTI<br/>Il tenore totale di anidride solforosa dei vini spumanti non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 185 mg/L per tutte le categorie di vini spumanti di qualità;</li> <li>▪ 235 mg/L per gli altri vini spumanti.</li> </ul> <p>Sono possibili limiti diversi o più restrittivi nei singoli Stati.</p> |
|  | <p><b>MODALITÀ D'USO</b><br/>Impiegare il prodotto tal quale.<br/>Aggiungere in modo omogeneo al mosto o vino da trattare, meglio se con un dosatore in linea.</p>   |
|  | <p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b><br/>10 kg – 1000kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare al riparo dalla luce in luogo fresco, asciutto e ventilato e ad una temperatura tra 10 e 25°C.<br/>Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Consumare rapidamente.</p>   |

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.



#### CONFORMITÀ

Prodotto a base di materie prime conformi a:  
Reg. (UE) N. 231/2012  
Codex Cœnologique International.

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:  
Reg. (UE) 2019/934 e successive modifiche

---

*Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.*

---