








SOLFITANTI

SOLFOSOL M

Soluzione acquosa di bisolfito di potassio

	<p>COMPOSIZIONE Soluzione acquosa di E228 bisolfito di potassio contenente 150 g/L di SO₂.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Soluzione acquosa pura di bisolfito di potassio con titolo in SO₂ pari a 150 g/L. Solfosol M è indicato per le aggiunte finali di anidride solforosa al vino, in particolare in caso di dosaggio automatico in linea prima dell'imbottigliamento.</p>
	<p>APPLICAZIONI Protezione antiossidante e antimicrobica dei vini</p>
	<p>DOSI 10 mL/hL di Solfosol M apportano 15 mg/L di SO₂.</p> <p>Il Reg. (CE) N. 606/2009 e il Reg. (UE) 2019/934 specificano i seguenti limiti, espressi come SO₂ totale:</p> <p>A. TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI 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"> ▪ 150 mg/L per i vini rossi; ▪ 200 mg/L per i vini bianchi e rosati. <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 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"> ▪ 150 mg/L se il tenore di zuccheri è inferiore a 5 g/L; ▪ 200 mg/L se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/L. <p>C. TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI SPUMANTI 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"> ▪ 185 mg/L per tutte le categorie di vini spumanti di qualità; ▪ 235 mg/L per gli altri vini spumanti. <p>Sono possibili limiti diversi o più restrittivi nei singoli Stati.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Impiegare il prodotto tal quale. Aggiungere in modo omogeneo al vino da trattare, meglio se con un dosatore in linea.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 20 kg – 250 kg - 1000kg Confezione chiusa: conservare al riparo dalla luce in luogo fresco, asciutto e ventilato e ad una temperatura tra 10 e 25°C.</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.

	Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Consumare rapidamente.
	CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Reg. (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International. Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (CE) N. 606/2009 Reg. (UE) 2019/934 (applicato a decorrere dal 7 dicembre 2019)

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.