

SOLUZIONE ACQUOSA PURA DI BISOLFITO DI POTASSIO**COMPOSIZIONE**

Soluzione acquosa di bisolfito di potassio contenente 150 g/L di SO₂.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: soluzione giallo tenue, con debole odore di anidride solforosa.

Soluzione acquosa pura di bisolfito di potassio con titolo in SO₂ pari a 150 g/L.

APPLICAZIONI

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.

DOSI

Dose di solforosa da aggiungere		Dose di SOLFOSOL M da apportare	Potassio apportato con Solfosol M
g/hl	mg/l	ml/hl	mg/l
1	10	6,7	4,8
2	20	13,3	9,6
3	30	20,0	14,5
4	40	26,7	19,3
5	50	33,3	24,1
6	60	40,0	28,9
7	70	46,7	33,7
8	80	53,3	38,6
9	90	60,0	43,4
10	100	66,7	48,2

DOSI

Il Regolamento (CE) N. 606/2009, allegato 1B, specifica i seguenti limiti, espressi come SO₂ totale:

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:

- 150 mg/l per i vini rossi;
- 200 mg/l per i vini bianchi e rosati.

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 del Regolamento (CE) N. 606/2009.

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:

- 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.

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:

- 185 mg/l per tutte le categorie di vini spumanti di qualità;
- 235 mg/l per gli altri vini spumanti.

MODALITÀ D'USO

Impiegare il prodotto tal quale.

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.



Solfitanti
SOLFOSOL M

Codice Scheda: SolfosolM/it

Revisione: n°6 Aprile 2018

Pag. 2/2

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Giara kg 1000

Fusti kg 250

Canestri da kg 25

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato e ad una temperatura tra 10 e 25°C.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Consumare rapidamente.

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Regolamento (UE) N. 231/2012

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.