



Solfitanti

Codice Scheda: Supersolfosol/it

Revisione: n°5 Giugno 2010

Pag. 1/1

SUPERSOLFOSOL

SOLUZIONE ACQUOSA DI AMMONIO BISOLFITO

COMPOSIZIONE

Ammonio bisolfito in soluzione acquosa al 49% (P/P).

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: soluzione limpida incolore o giallo tenue, con leggero odore di anidride solforosa.

Titolo in volume della soluzione:

SO₂ = 400 g/l

NH₃ = 113 g/l

APPLICAZIONI

SUPERSOLFOSOL® è il solfitante che permette di aggiungere, sui mosti, contemporaneamente sia anidride solforosa che azoto in forma ammoniacale. Tutti i moderni studi scientifici dimostrano come un adeguato contenuto di APA (Azoto Prontamente Assimilabile) sia indispensabile per un corretto svolgimento della fermentazione, e l'azoto ammoniacale è la forma di questo elemento più facilmente assimilabile dai lieviti.

Parallelamente, un giusto apporto di anidride solforosa è necessario per condurre una vinificazione controllata.

DOSI

Aggiungere in dosi variabili, secondo le necessità.

Indicativamente, sui mosti, da 10 a 30 ml/hl, secondo lo stato fitosanitario delle uve.

10 ml/hl di SUPERSOLFOSOL® apportano 4 g/hl di SO₂ e circa 11 mg/l di APA.

La legislazione europea vigente (Reg. (CE) N. 606/2009), prevede l'utilizzo del bisolfito di ammonio esclusivamente in fermentazione nel limite massimo di 0,2 g/l (corrispondenti a 30 ml/hl di SUPERSOLFOSOL®).

MODALITA' D'USO

Impiegare il prodotto tal quale all'ammostamento, possibilmente utilizzando un dosatore in linea.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Canestri da 25 kg

Fusti da 250 kg

Giare da 1000 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato al riparo dalla luce, ad una temperatura compresa 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

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (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.