








SOLFITANTI

WINY

	<p>COMPOSIZIONE E224 potassio metabisolfito</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Additivo indispensabile in enologia per le sue molteplici funzioni. Nei mosti e nei vini WINY</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ agisce come antiossidante impedendo fenomeni di imbrunimento, perdita di aromi e comparsa di gusti amari ed erbacei; ▪ blocca l'azione degli enzimi ossidasici inattivandoli; ▪ funge da antimicrobico impedendo e rallentando lo sviluppo della microflora indesiderata; ▪ svolge un'azione solvente sulle cellule dell'uva accelerando i processi di estrazione delle sostanze fenoliche e della materia colorante.
	<p>APPLICAZIONI Protezione antiossidante e antimicrobica di mosti e vini</p>
	<p>DOSI Il Reg. (UE) 2019/934 specifica 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 la Parte B del sopraccitato regolamento</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. 1 g di WINY sviluppa circa 0,56 g di SO₂</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere il prodotto in poca acqua o vino, e addizionarlo nella massa da trattare, omogeneizzandola accuratamente.</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.

	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 250 g - 1k g - 25 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra e al riparo dall'umidità. Il prodotto tende ad assorbire umidità, indurendo e perdendo titolo in SO₂. Il processo è più rapido se conservato in luogo umido e al caldo.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Reg. (UE) N. 231/2012 Codex Oenologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934 e s.m.i.</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.