



## **ANTIOSSIDANTE ANTIBATTERICO**

### COMPOSIZIONE

Potassio metabisolfito

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere cristallina bianca, con odore caratteristico di anidride solforosa.

Additivo indispensabile in enologia per le sue molteplici funzioni. Nei mosti e nei vini WINY

- 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.

### APPLICAZIONI

Industria enologica: solfitazione di mosti e vini.

### DOSI

Il Regolamento (CE) N. 606/2009, allegato 1B, specifica i seguenti limiti, espressi come SO<sub>2</sub> 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.

Sono possibili limiti diversi o più restrittivi nei singoli Stati.:

1 g di WINY sviluppa circa 0,56 g di SO<sub>2</sub>.

### MODALITÀ D'USO

Sciogliere il prodotto in poca acqua o vino, e addizionarlo nella massa da trattare, omogeneizzandola accuratamente.

**CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

Sacco da kg 25  
Sacchetto da kg 1  
Sacchetto da kg 0,250

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 SO<sub>2</sub>.  
Il processo viene accelerato se conservato in luogo umido e al caldo.

**PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE**

formula		K <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
soluz. 20%	aspetto	limpido
	colore	incolore o debolmente gialla
soluz. 5%	pH	4,0÷4,6
titolo in K <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	(%)	> 97,2
arsenico	(mg/kg As)	< 3
piombo	(mg/kg Pb)	< 2
sodio	(%)	< 2
cloruri	(% HCl)	< 0,1

solubilità:

temperatura (°C)	10	20	30	40	50	60	70	80
g K <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub> /100 g soluz.	26,3	31,0	35,3	39,0	42,7	46,2	49,3	51,9

I valori sopra indicati sono stati determinati con metodi Ufficiali o con metodi interni Esseco.  
Restiamo comunque a disposizione per ogni altra informazione non riportata.

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International  
Reg. (UE) N. 231/2012

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N.606/2009