



SOLFOSOL A

SOLUÇÃO AQUOSA DE BISSULFITO DE AMÓNIO

COMPOSIÇÃO

Bissulfito de amónio em solução aquosa a 21% (m/m)

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: solução límpida e de cor amarelo muito claro com ligeiro odor a anidrido sulfuroso.

Concentração: SO₂ = 150 g/L

NH₄ = 40 g/L

APLICAÇÕES

SOLFOSOL A é o sulfitante que permite adicionar, nos mostos, simultaneamente anidrido sulfuroso e azoto, sob a forma amoniacal.

Todos os estudos recentes demonstram que um conteúdo adequado em NFA (Azoto Facilmente Assimilável) é indispensável para que a fermentação se conduza sem desvios, e o azoto amoniacal é a forma deste elemento mais facilmente assimilável pelas leveduras.

Do mesmo modo, uma adição adequada de anidrido sulfuroso é necessária para realizar uma vinificação controlada.

DOSES

Mosto e uvas: 250 – 860 mL/ ton, dependendo da qualidade das uvas.

10 mL/hL de **SOLFOSOL A** aportam 15 mg/L de SO₂ e cerca de 4 mg/L de NFA.

A legislação europeia em vigor (Regulamento (CE) nº 606/2009) prevê o uso de bissulfito de amónio apenas em fermentação e com o limite máximo de 0,2 g/L (correspondentes a 86 mL/hL de **SOLFOSOL A**).

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar diretamente ao mosto ou vinho e homogeneizar com recurso a remontagem.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 25 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado, ao abrigo da luz e a uma temperatura entre os 10 °C e 25 °C.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado. Usar rapidamente.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento (CE) nº 606/2009