

Fecha: 12/05/22 Rev.:01

**NOMBRE:** SULFOSSOL 400

**COMPOSICIÓN:** Bisulfito de amonio en solución acuosa concentrada  $\text{NH}_4\text{HSO}_3=99,07$ .

**REQUISITOS LEGALES:**

Conforme al Reglamento (CE) nº 606/2009.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

Aspecto: líquido transparente.  
 Color: amarillo pálido.  
 Solución neutralizada estable: débil olor a  $\text{SO}_2$ .  
 Densidad: 1,275+- 0,03.

**ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:**

Concentración  $\text{SO}_2$ : 401+- 3gr. /L.  
 Concentración  $\text{NH}_3$ : 107+-3 gr. /L.  
 pH: 5,3 +- 0,5  
 Cenizas sulfúricas: < 0,2%  
 Hierro: < 50 ppm  
 Plomo: < 5 ppm  
 Mercurio: < 1 ppm  
 Arsénico: < 3 ppm

**USO PREVISTO:** Solución de bisulfito amónico, estable y sin olor, para el sulfitado de mostos y vinos nuevos en fermentación, sin aporte de potasio y con aporte de nitrógeno.

NO OGM: No contiene/no producido de organismo genéticamente modificado según Reglamento (EC) Nº 1829/2003 y Nº 1830/2003

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) Nº 1169/2011.

COMPONENTE	Como ingrediente	No como ingrediente pero si en la misma línea de envasado	No como ingrediente pero presente en el mismo sitio productivo
Cereales conteniendo Gluten principalmente harina, trigo, centeno, avena, cebada y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Cacahuets y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuz y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo y y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones > 10 mg/Kg SO2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Propiedades:** Solución de bisulfito amónico, estable y sin olor, para el sulfitado de mostos y vinos nuevos en fermentación, sin aporte de potasio y con aporte de nitrógeno.

**Dosis:** 10 ml. Aportan 4 gr. De SO2 y 1,07 gr. De amonio (según tabla de equivalencia de anhídrido sulfuroso).

**Modo de empleo:** Adición directa no es necesario diluir.

**CONDICIONES:**

Almacenamiento y conservación: Conservar fuera del suelo en el envase de origen a temperatura moderada (10 a 25 °C) en lugar fresco y seco no susceptible de comunicar malos olores.

Transporte: No sometido a normativa de transporte.

**PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE:** 2 años. Envase abierto, pero bien cerrado: 2 meses.

**TRAZABILIDAD:**

En un costado del envase  
Primera Línea :referente a lote  
Segunda Línea: fecha consumo preferente

**TIPO ENVASE:**

Bidones de 25 Kg.