

METABISULFITO POTASICO

CARACTERISTICAS

Los progresos sensibles de la enología en materia de técnicas de elaboración y de higiene permiten hoy en día un empleo más acertado y más apropiado de SO₂ que, sigue siendo sin embargo, por sus múltiples propiedades, un aditivo, indispensable para la elaboración de los vinos, desde la vendimia hasta el embotellado.

DOSIS:

De 10 a 40 gr/Hl en mostos. Para conservar vinos en bodegas, dosis periódicas de 10 gr/Hl

FORMA DE EMPLEO:

Hay que tener en cuenta que el SO₂ aportado equivale a la mitad del peso de metabisulfito añadido.

Diluir 1 Kg. en 10 litros de mosto o de vino, introducir la disolución en el volumen de mosto o de vino asegurando una buena dispersión.

ENVASE:

Bolsas de 1 Kg.

CONSERVACIÓN:

Conservar en envase cerrado original alejado de humedad y calor.

PRECAUCIONES

Es un producto tóxico y corrosivo. Irritante para los ojos y vías respiratorias. En caso de intoxicación accidental, consultar al médico (si es posible mostrarle la etiqueta).

