

Fecha: 15/01/23 Rev:00

NOMBRE: SO2 PLATINIUM

COMPOSICIÓN: Metabisulfito potásico, ácido ascórbico y tanino gálico.

REQUISITOS LEGALES:

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n° 2019/934.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Estado físico: polvo cristalino blanco.
Olor: de sulfuroso.
pH sol 5%: 4-4,60

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

K2S2O5 >= 97,20 %
SO2 >= 56,00 %
Sulfatos K2SO4 <= 2,8%
Hierro: <= 5 ppm.
Selenio: <= 2 ppm.
Arsénico: <= 3 ppm.
Plomo: <= 2 ppm.
Mercurio: <= 1 ppm.
Metales pesados: <= 10 ppm.
Zinc: <= 10 ppm.
Sodio: <= 2 %
Tiosulfatos: <= 0.04 %
Cobre: <= 10 ppm.
Cloro: <= 0.1 %

USO PREVISTO: es un sulfitante específico para vinos blancos, especialmente formulado para evitar las cantidades elevadas de sulfuroso total

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

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) N° 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 SO ₂	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Propiedades: E-224 Metabisulfito de potasio puro para la industria alimentaria. Desarrolla en los mostos y vinos tratados una acción conservante, antioxidante y antimicrobiana.

Dosis: En mosto: 10-30 gr./Hl. Dependiendo de la sanidad de la uva
 En vino: 2-5 gr./Hl.

Modo de empleo: Añadir directamente al vino/ mosto a tratar aunque facilitará su dosificación la disolución previa del producto.

CONDICIONES:

Mantener cerrado al abrigo de la luz y de la humedad.

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE: 1 año desde la fecha de fabricación

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase
Segunda Línea: fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Paquete de 1 Kg. Caja 20 Kg.