

Fecha: 24/02/23 Rev:00

NOMBRE: SOLUCIÓN SULFUROSA 180

COMPOSICIÓN: es una disolución acuosa de dióxido de azufre.

REQUISITOS LEGALES:

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Bisulfito potásico en solución acuosa.

Líquido de aspecto transparente y coloración ligeramente amarillo – verdosa y ligero olor a SO₂.

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

Solución sulfurosa 180

Riqueza en SO ₂ [%]	17,5-18,5
pH	3,4-4,9
Densidad [g/ml]	1,16-1,20
Pb (mg/kg)	< 2
Hg (mg/kg)	< 1
As (mg/kg)	< 3
Se (mg/kg)	< 5
Na (%)	< 2
Cloruros (g/kg)	< 1
Fe (mg/kg)	< 10

USO PREVISTO: Una correcta utilización del SO₂ permite obtener vinos menos oxidados, dotados de un mejor color y aroma, y una menor acidez volátil, debido a los efectos que puede ejercer:

Antioxidante: posee propiedades reductoras, acaparando oxígeno e impidiendo la aparición de notas oxidativas.

Antioxidásico: Destruye las oxidasas evitando quiebras.

Antimicrobiano: Ejerce una actividad inhibidora sobre levaduras, bacterias lácticas y bacterias acéticas.

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"/>
Cacahuetes 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: es una disolución acuosa de dióxido de azufre.

Antioxidante: posee propiedades reductoras, acaparando oxígeno e impidiendo la aparición de notas oxidativas.

Antioxidásico: Destruye las oxidasas evitando quebras.

Antimicrobiano: Ejerce una actividad inhibidora sobre levaduras, bacterias lácticas y bacterias acéticas.

Dosis: La dosis está en función del estado sanitario de la uva y de la acidez de los mostos y vinos.

Para su correcta dosificación es necesario indicar que 1 litro de SOLUCIÓN SULFUROSA 180 aporta 180 gr./l de SO₂.

Modo de empleo: El producto puede adicionarse directamente sobre el mosto o vino.

CONDICIONES:

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores, a temperaturas moderadas (entre 13°C y 25°C). A temperaturas inferiores a 13°C el producto puede cristalizar.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

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.