

METABISULFITE DE POTASSIUM

PRODUCTOS DE AZUFRE

Dosis límites legales autorizadas:

- 210 MG/L DE SO₂ para los vinos blancos y rosados.
- 160 MG/L DE SO₂ para los vinos tintos.
- 185 MG/L DE SO₂ para los vinos espumosos.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

El METABISULFITE DE POTASSIUM se utiliza en las uvas frescas (máquinas vendimiadoras, exprimidor), en mostos y en vinos. El METABISULFITE DE POTASSIUM contiene 52 a 55 % de su peso en SO₂. Por lo tanto, sus propiedades son las mismas que de SO₂:

- función antiséptica (levaduras – bacterias),
- papel antioxidante,
- una acción en la solubilización de los pelifenoles.

↓ IMPLEMENTACIÓN

Su presentación en polvo hace que sean utilizadas frecuentemente para uvas frescas (máquinas vendimiadoras o prensas). Para otros usos de mosto o vino, lo mejor es disolver METABISULFITE DE POTASSIUM en agua, vino o mosto a razón de 40 (peso/volumen).

Ejemplo:

- 400 g de METABISULFITE DE POTASSIUM en 1 litro de agua le permite obtener 200 g de solución de SO₂.

↓ DOSIS DE EMPLEO

Consulte con un enólogo.

↓ EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO

- En 1 kg, 25 kg

Conservar en un lugar seco, bien ventilado, libre de olores, a una temperatura comprendida entre 10 °C et 20 °C. Una vez abierto el product, debe utilizarse de forma rápida.

El METABISULFITE DE POTASSIUM pierde rápidamente su eficacia una vez que se abre el envase.

Xi: Irritante

R 31: En contacto con ácidos, libera gases tóxicos.

R 36/37: Irrita los ojos y las vías respiratorias.

S 26: En caso de contacto con los ojos, lavar inmediatamente con abundante agua y consultar con un especialista

S 44 En caso de malestar, acuda al médico (si es posible muestre la etiqueta)

