

SULFITANIN

PRODUCTOS SULFUROSOS

Dosis límite legal autorizada :

- 210 mg/L para vinos blancos y rosados
- 160 mg/L para vinos tintos
- 210 mg/L para vinos espumosos

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Solución de bisulfito de amonio y de tanino a 100 g/L de SO₂ puro para el sulfitado de mostos.

SULFITANIN se utiliza durante la vendimia:

- En la recepción de mosto para prevenir de la quiebra oxidásica y toda alteración microbiana
- En los vinos tintos, para la extraer y fijar las materias colorantes.

Las propiedades de **SULFITANIN** son las siguientes:

- Antiséptico, evita la proliferación de levaduras indígenas indeseables y bacterias.
- Prevención de la quiebra oxidásica
- Facilita la extracción del color favoreciendo la disolución de los antocianos contenidos en la piel
- Los taninos refuerzan el poder antioxidante del anhídrido sulfuroso y completan su efecto antiséptico. Confieren al vino más estructura y una mejor aptitud al envejecimiento sin aportar astringencia a los vinos blancos.
- Fija el color en los vinos tintos.

MODO DE EMPLEO

La adición de **SULFITANIN** debe ir seguida de un removido cuidadoso del mosto.

Se recomienda evitar poner en contacto **SULFITANIN** con objetos metálicos (hierro, cobre o aluminio).

No se debe utilizar **SULFITANIN** durante la fermentación alcohólica (mortalidad de las levaduras por le SO₂).

DOSIS DE EMPLEO

- En blancos y rosados : 5 a 8 cL/hL
- En tintos : 5 a 10 cL/hL durante la maceración

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En 1 L, 5L, 10 L y 1000L

SULFITANIN pierde rápidamente su eficacia una vez el envase abierto.

La fecha óptima de utilización de **SULFITANIN** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta del producto.



Xi: Irritante

R31: en contacto de ácido, desprende un gas tóxico

R36/37: irritante para los ojos, lavar inmediatamente y abundantemente con agua y consultar un especialista

S44: en caso de malestar, consultar con un médico (si es posible con la etiqueta del producto)