








SULFITANTES

WINY

	<p>COMPOSICIÓN E224 Metabisulfito de Potasio</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Aditivo indispensable en la enología por su múltiples funciones. En el mosto y en el vino WINY</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ añadido como antioxidante, impide los fenómenos de pardeamiento, la pérdida de aromas, y aparición de gustos amargos y herbáceos; ▪ bloquea la acción de los enzimas oxidásicos inactivándolos; ▪ es un gran antimicrobiano impidiendo y ralentizando el desarrollo de la microflora indeseable; ▪ desempeña una acción solvente sobre las células de las uvas acelerando los procesos de extracción de las sustancias fenólicas y de la materia colorante.
	<p>APLICACIONES Sulfitante de mostos y de los vinos.</p>
	<p>DOSIS El Reg. (CE) N. 606/2009 y el Reg. (UE) 2019/934 (aplicable a partir del 07/12/2019) especifican los siguientes límites, expresados como SO₂ total:</p> <p>A. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos distintos de los espumosos y vinos de licor, en el momento de su oferta al consumo humano directo, no puede exceder de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 150 miligramos por litro en el caso de los vinos tintos; ▪ 200 miligramos por litro en el caso de los vinos blancos y rosados. <p>Para vinos con un contenido de azúcares igual o superior a 5 gramos por litro, por favor consultar el Anexo 1 B de los reglamentos citados.</p> <p>B. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS DE LICOR El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos de licor no puede superar, en el momento de su comercialización para consumo humano directo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 150 mg/l, cuando el contenido de azúcares sea inferior a 5 g/l, ▪ 200 mg/l, cuando el contenido de azúcares sea superior o igual a 5 g/l. <p>C. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS ESPUMOSOS El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos espumosos no puede superar, en el momento de su comercialización para consumo humano directo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 185 miligramos por litro, en el caso de todas las categorías de vinos espumosos de calidad, ▪ 235 miligramos por litro, en el caso de los demás vinos espumosos. <p>Para Estados extra europeos y para aplicaciones diferentes del vino, consultar la legislación del País.</p> <p>1 g de Winy libera cerca de 0,56 g de SO₂.</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

	<p>MODO DE EMPLEO Disolver el producto en una poca de agua o vino, adicionarlos a la masa a tratar homogeneizándola.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 250g – 1 kg – 25kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar protegido de la humedad. Atención: el producto tiende a absover la humedad, agrumandose y perdiendo la concentración en SO₂. El proceso se acelera si se conserva en un lugar húmedo y cálido.</p>
	<p>CONFORMIDAD Producto conforme con: Codex CEnologique International Reg. (UE) N. 231/2012</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (CE) N. 606/2009 Reg. (UE) 2019/934 (aplicable a partir del 07/12/2019)</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.