

# POTASIO METABISULFITO

Antioxidante - Estabilizante

## CARACTERÍSTICAS

Titulo en SO<sub>2</sub>: 50%.

Una adición de 1g/hL de Potasio Metabisulfito acrece de 5 mg/L de SO<sub>2</sub>.

El Potasio Metabisulfito es un aditivo enológico con alta capacidad anti-oxidante, anti-microbiana y extractiva para los polifenoles de la uva.

## APLICACIONES

El reglamento 606/99 (actualizado 01/08/2012) fija los límites legales del contenido de SO<sub>2</sub> en los vinos:

150 mg/L en los vinos tintos (200 mg/L en los vinos tintos dulces);

200 mg/L en los vinos blancos y rosados (250 mg/L en los vinos dulces);

150 mg/L si el contenido de azúcar es inferior de 5 g/L en los vinos con alta gradación alcohólica;

200 mg/L si el contenido es igual o superior de 5 g/L en los vinos con alta gradación alcohólica;

185 mg/L para todas las categorías de vinos espumosos de calidad;

235 mg/L para los otros vinos espumosos.

## MODO DE EMPLEO

Disolver el producto directamente en la masa y mezclar bien.

## COMPOSICIÓN

Potasio Metabisulfito E 224

## CONFECCIÓN

Paquetes de 0,25-1 kg; Sacos de 5-25 kg

## CONSERVACIÓN

El producto es higroscópico; conservar en sitio fresco y seco.