

Crocodil



chimica

chimicafrankesrl@libero.it

FRANKE

prodotti enologici

Via Traduerivi 15/bis 10059 Susa (TO) tel.0122/623030-fax 0122/623033

POTASSIO METABISOLFITO

SCHEDA TECNICA

Composizione : potassio metabisolfito.

Caratteristiche : additivo enologico antimicrobico, solubilizzante dei polifenoli, antiossidante.

Applicazioni : elemento fondamentale nelle stabilizzazioni enologiche. Si impiega anche nell'industria conserviera, alimentare in genere, frutta, crostacei, birra, marmellate, aceto.

Dosaggi nel vino : limiti di SO₂ secondo regolamento CEE 822/87 art. 65: 160 mg/L per i vini rossi.

210 mg/L per i vini rosati e bianchi.

Nei vini con residui zuccherini pari o superiore a 5 g/L di zucchero invertito i limiti salgono a : 210 mg/L per i vini rossi.

260 mg/L per i vini rosati e bianchi.

Utilizzazione : disperdere nella massa, il prodotto è agevolmente solubile. Si consideri che 1 gr di potassio metabisolfito sviluppa circa 0,5 g di SO₂.

Conservazione : in luogo fresco e ventilato. È un prodotto igroscopico, pertanto in presenza di umidità tende ad assorbire acqua e può impaccarsi.

Caratteristiche chimiche e fisiche :

titolo : Più di 97,2 %

metalli pesanti : meno di 10 mg/kg Pb.

Prodotto conforme a : DM 26/04/69 sostanze uso enologico; DIR 96/77 CE additivi alimentari; codex oenologique 1978; regolamento CE 822/87.

REVISIONE DEL DICEMBRE 2013