

Crocodil<sup>®</sup>



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 SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub>.

**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