



METABISULFIT DE POTASIU

CONSERVANT



COMPOZIȚIE

Metabisulfit de potasiu (E224)
Conține sulfiți.



CARACTERISTICI

METABISULFITUL DE POTASIU concomitent cu activitatea anti-fermentativă, are efecte tehnologice importante: activități antioxidante și de solvent.
Eficacitatea obținută prin adăugarea de METABISULFIT DE POTASIU depinde de cantitatea de dioxid de sulf molecular pe care o produce.
În industria alimentară, METABISULFITUL DE POTASIU este un conservant universal, deoarece se aplică la o gamă largă de produse.
Este un praf cristalin de culoare albă.



UTILIZARE

METABISULFITUL DE POTASIU este o sare de sulf permisă în vinificație și în procesele curative și preventive din vin.
În must, atunci când există piei de struguri, ajută la extragerea culorii și reglează fazele de fermentare în cazul temperaturii ridicate.
100 g de METABISULFIT DE POTASIU dezvoltă stoichiometric 57,6% din dioxidul de sulf.

**Atunci când se utilizează METABISULFITE DE POTASIU,
respectați normele legale în vigoare.**



METABISULFIT DE POTASIU

CONSERVANT



MOD DE UTILIZARE

Utilizați-l imediat după zdrobire sau după fermentarea malolactică. Se dizolvă în apă rece și apoi se adaugă la produsul tratat.

În cazul strugurilor deteriorați sau a posibilelor creșteri ale temperaturii, pot fi necesare doze mai mari.

Pentru conservarea unui vin se adaugă cantități mici de produs în funcție de cantitatea de dioxid de sulf liber disponibilă.



DOZARE

Doza recomandată este de aproximativ 10-20 g/hL.



AMBALAJ

Saci de 25 kg;
pachete de 250 g, 500 g și 1 kg.



PĂSTRARE

Păstrați produsul într-un loc rece și uscat.

Închideți bine pachetele deschise pentru a evita pierderea de SO₂.

Atenție: chiar dacă este depozitat într-un loc închis, METABISULFITUL DE POTASIU tinde să piardă titrul, transformându-se la suprafață în sulfat.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: periculos (vezi MSDS)