

AMMONIO BISOLFITO

DESCRIZIONE

Solfitante liquido con apporto di azoto disponibile per la fermentazione.

Il titolo della soluzione di ammonio bisolfito liquido in volume è pari a:

SO₂: 630 g/l

NH₃: 177 g/l

Liquido limpido di colore giallo. Solubile totalmente in acqua.

L'odore dell'Ammonio Bisolfito è caratteristico delle soluzioni che contengono anidride solforosa.

Formula chimica: NH₄HSO₃

Determinazione/ Determination	Unità di Misura/ Unit of Measure	Specifiche/ Specification
Aspetto del prodotto / Appearance		Soluzione limpida / Limpid solution
Colore del prodotto / Color		Incolore o giallo chiaro / Colorless or light yellow
Odore del prodotto / Odor		Di SO ₂ / of SO ₂
Peso specifico / Specific weight	Kg/dm ³	1,37 – 1,38
Titolo (SO ₂) / Titre (SO ₂)	g/l	610,00 – 650,00
Ferro (Fe) / Iron (Fe)	ppm	<=5
Metalli pesanti / Heavy metals	ppm	<=10
Piombo (Pb) / Lead (Pb)	ppm	<=5

COMPOSIZIONE

Ammonio bisolfito

IMPIEGO

Questo solfitante permette di aggiungere sui mosti contemporaneamente sia anidride solforosa sia azoto, in forma ammoniacale. L'APA (azoto prontamente assimilabile) è la forma di azoto ammoniacale maggiormente assimilata dai lieviti; per questo motivo è indispensabile che il contenuto di APA sia adeguato per consentire un corretto svolgimento della fermentazione.

DOSI DI IMPIEGO

Dosi variabili secondo necessità, verificando anche lo stato fitosanitario delle uve.

Sui mosti, da 10 a 30 ml/hl.

Utilizzando 10 ml/hl di AMMONIO BISOLFITO LIQUIDO 70% si apportano 63 mg/l di SO₂ e circa 17,7 mg/l di APA.

Limitazioni d'uso: limite massimo di 0,2 g/l (espresso in sali) e nei limiti previsti al punto 7 del Reg. 606/2009.

CONFEZIONI

Da 1 kg, da 25 kg e da 1400 kg

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conforme al Reg. CE 606/2009 – Conforme al Codice Enologico Internazionale.

Reg. 2019/934 (applicato a decorrere dal 7 dicembre 2019)

Classificazione ADR: Non classificato

Dichiarazione OGM: Non contiene OGM; non proviene da OGM ; Reg. CE n.1829/2003;

Reg. CE n. 1830/2003

Allergeni: Non contiene prodotti allergeni conforme Reg. 1169/2011

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze.

Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari.

Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.