

# METABISOLFITO DI POTASSIO

## DESCRIZIONE

Polvere cristallina bianca, con odore caratteristico di anidride solforosa.

## COMPOSIZIONE

Metabisolfito di potassio

## IMPIEGO

Additivo indispensabile con funzione antiossidante, antimicrobico; blocca l'azione degli enzimi ossidasi, accelera i processi di estrazione delle sostanze fenoliche e della materia colorante.

## MODALITÀ D'USO

Sciogliere in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso.

Limitazioni d'uso: Limiti (quantità massima nel prodotto immesso in commercio) di cui all'allegato I B.

## DOSI DI IMPIEGO

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

Il regolamento CE 606/2009 all'allegato IB, specifica che il tenore totale di anidride solforosa dei vini diversi da spumanti e vini liquorosi non può superare i seguenti limiti:

- 150 mg/l per i vini rossi
- 200 mg/l per i vini bianchi e rosati
- 185 mg/l per tutte le categorie di vini spumanti di qualità
- 235 mg/l per altri vini spumanti

Per i vini con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, pari o superiore a 5 g/l, il tenore massimo di anidride solforosa è innalzato a:

- 200 mg/l per i vini rossi
- 250 mg/l per i vini bianchi e rosati

QUANTITÀ DI SO <sub>2</sub> DA APPORTARE		METABISOLFITO DI POTASSIO		
g/hl	mg/l (ppm)	Dose da impiegare		Apporto di potassio in mg/l
1	10	1,8	g/hl	6,5
2	20	3,6	g/hl	12,9
3	30	5,4	g/hl	19,4
4	40	7,2	g/hl	25,8
5	50	9	g/hl	32,3
6	60	10,8	g/hl	38,8
7	70	12,6	g/hl	45,2
8	80	14,4	g/hl	51,7
9	90	16,2	g/hl	58,2
10	100	18	g/hl	64,6

## CONFEZIONI

Confezioni da 1 kg e da 25 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.