

# SULPHUR

Dióxido de azufre en disolución acuosa.

## CARACTERÍSTICAS

**Sulphur** es una disolución acuosa de dióxido de azufre.

Una correcta utilización del SO<sub>2</sub> permite obtener vinos menos oxidados, dotados de un mejor color y aroma, y una menor acidez volátil, debido a los efectos que puede ejercer:

**Antioxidante:** posee propiedades reductoras, acaparando oxígeno e impidiendo la aparición de notas oxidativas.

**Antioxidásico:** Destruye las oxidasas evitando quiebras.

**Antimicrobiano:** Ejerce una actividad inhibitora sobre levaduras, bacterias lácticas y bacterias acéticas.

## APLICACIÓN

Sobre mosto y/o vino.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

En algunos casos se produce una mejora gustativa ya que reacciona con el acetaldehído eliminando la presencia del aroma característico de éste.

En dosis muy elevadas puede aparecer un olor defectuoso del propio gas, de ácido sulfhídrico o derivados.

## COMPOSITION

Bisulfito potásico en solución acuosa.

**Alérgeno:** Contiene sulfitos.

## DOSIS

Dosis normal en vendimia:

|            |                |
|------------|----------------|
| Sulphur 6  | 50 – 133 ml/hl |
| Sulphur 10 | 30 – 80 ml/hl  |
| Sulphur 15 | 20 – 53 ml/hl  |
| Sulphur 18 | 17 – 44 ml/hl  |

La dosis está en función del estado sanitario de la uva y de la acidez de los mostos y vinos.

Para su correcta dosificación es necesario indicar que 1 litro de:

**Sulphur 6** aporta 60 g/l de SO<sub>2</sub>.

**Sulphur 10** aporta 100 g/l de SO<sub>2</sub>.

**Sulphur 15** aporta 150 g/l de SO<sub>2</sub>.

**Sulphur 18** aporta 180 g/l de SO<sub>2</sub>.

*El contenido total de anhídrido sulfuroso no puede superar los 150 mg/l para vinos tintos y los 200 mg/l para vinos blancos y rosados. Si la cantidad de azúcar residual (expresada en glucosa+fructosa) es igual o superior a 5 g/l, los valores permitidos son de 200 mg/l para vinos tintos y de 250 mg/l para vinos blancos y rosados.*

## MODO DE EMPLEO

El producto puede adicionarse directamente sobre el mosto o vino.

Para su mejor homogeneización, se recomienda su adición mediante bomba dosificadora garantizando así una adición precisa y homogénea.

### Precauciones de trabajo:

Al tratarse de un líquido tóxico, deben extremarse las precauciones. Evitar el contacto con los ojos y mucosas. La manipulación debe realizarla personal cualificado.

## ASPECTO FÍSICO

Líquido de aspecto transparente y coloración ligeramente amarillo – verdosa y ligero olor a SO<sub>2</sub>.

## PRESENTACIÓN

**Sulphur 6:** Envases de 1, 5, 10, 22 y 1.000 kg.

**Sulphur 10:** Envases de 1, 5, 12, 24 y 1.100 kg.

**Sulphur 15:** Envases de 1, 5, 12, 24 y 1.100 kg.

**Sulphur 18:** Envases de 1, 5, 12, 25 y 1.200 kg.

## PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

|                                | EP 659 (rev.7) | EP 660 (rev.4) | EP 661 (rev.4) | EP 578 (rev.7) |
|--------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Sulphur                        | 6              | 10             | 15             | 18             |
| Riqueza en SO <sub>2</sub> [%] | 6,4-6,8        | 9,5-10,5       | 14,5-15,5      | 17,5-18,5      |
| pH                             | 4,0-4,9        | 3,4-4,9        | 3,4-4,9        | 3,4-4,9        |
| Densidad [g/ml]                | 1,05-1,15      | 1,05-1,15      | 1,12-1,22      | 1,16-1,20      |
| Pb (mg/kg)                     | < 2            | < 2            | < 2            | < 2            |
| Hg (mg/kg)                     | < 1            | < 1            | < 1            | < 1            |
| As (mg/kg)                     | < 3            | < 3            | < 3            | < 3            |
| Se (mg/kg)                     | < 5            | < 5            | < 5            | < 5            |
| Na (%)                         | < 2            | < 2            | < 2            | < 2            |
| Cloruros (g/kg)                | < 1            | < 1            | < 1            | < 1            |
| Fe (mg/kg)                     | < 10           | < 10           | < 10           | < 10           |

## CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores, a temperaturas moderadas (entre 13°C y 25°C). A temperaturas inferiores a 13°C el producto puede cristalizar.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.*