

METABISULFITE DE POTASSIUM

PRODOTTO SOLFOROSO

Dosaggio legale massimo secondo il Regolamento locale in vigore per il tenore di anidride solforosa nel vino.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Il **METABISULFITE DE POTASSIUM** viene utilizzato nell'uva fresca (cassoni da vendemmia e pigiatrice), nel mosto e nel vino.

Il **METABISULFITE DE POTASSIUM** rilascia circa il 50% (del proprio peso) di SO₂ e possiede delle proprietà :

- antiossidanti e antiossidasiche (inibisce la polifenolossidasi: laccasi e tirosinasi)
- antisettiche nei confronti dei lieviti e dei batteri
- dissolventi nei confronti degli antociani

MODALITÀ D'IMPIEGO

Nell'uva fresca all'interno del cassone per proteggere la massa dall'ossidazione:

Disperdere uniformemente circa 120 g di **METABISULFITE DE POTASSIUM** in un cassone di 30 hL (circa 40 quintali d'uva) per un solfitazione di 2g/hL.

Nel mosto o nel vino:

Preparare una soluzione al 20%: disperdere 200 g di **METABISULFITE DE POTASSIUM** in 1 litro d'acqua così da ottenere una soluzione con una concentrazione di 100 g/L di SO₂. Incorporare nel mosto o nel vino e omogeneizzare.

DOSI D'IMPIEGO

In funzione delle regole sanitarie.

Consultare il proprio enologo.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 1 kg e 25 kg

Stoccare in luogo asciutto, al riparo dall'aria e dalla luce solare diretta ad una temperatura compresa tra 5 e 25°C. Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere usato rapidamente.