

Sterisolfito 45

SOLFITANTE LIQUIDO

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.

Solfitante, con azione regolatrice della fermentazione, a base di bisolfito di ammonio. Sterisolfito 45 essendo un prodotto solfitante svolge un'azione preventiva nei confronti delle pericolose reazioni di ossidazione che possono occorrere nei mosti e nei vini.

Impiego durante la fermentazione alcolica

Sterisolfito 45 è utilizzato principalmente durante la fermentazione alcolica quando si ha la necessità di contrastare sia i fenomeni ossidativi sia la crescita di microflora indigena.

Le reazioni di ossidazione che possono avvenire nei mosti e nei vini, sono principalmente a danno della matrice polifenolica e sono catalizzate da enzimi quali ossidasi e laccasi.

La SO₂ apportata con Sterisolfito 45 è in grado di ridurre notevolmente l'azione di questi due enzimi, e consente quindi di preservare il corredo polifenolico. Sterisolfito 45, inoltre, inibisce la moltiplicazione della flora blastomicetica e batterica indigena assicurando, in tal modo, che la fermentazione alcolica sia condotta in maniera regolare e completa dai soli starter selezionati.

Nei vini finiti

Nei vini l'aggiunta di Sterisolfito 45 al momento dell'imbottigliamento, protegge il prodotto da alterazioni di natura microbiologica.

La solfitazione con bisolfito di ammonio ha inoltre il vantaggio, rispetto al metabisolfito di potassio, di spostare il pH verso valori leggermente più bassi, questa proprietà può risultare preziosa per quelle vinificazioni in cui l'acidità del prodotto vada preservata il più possibile.

Composizione

Alimento per lieviti: ammonio bisolfito 70%, acqua demineralizzata q.b. a 100 (100 g di prodotto sviluppano circa 45 g di SO₂).

Caratteristiche

Aspetto: Liquido.

Colore: Giallo limone.

Titolo in SO₂: 44 ÷ 46%

pH: 4,5 ÷ 5,5

Dosaggio

10-15 g/hl nei mosti da uve sane.

20-25 g/hl nei mosti da uve alterate.

Modalità d'impiego

Aggiungere Sterisolfito 45 al pigiato o al mosto appena ottenuto. Dopo l'aggiunta rimontare la massa affinché il prodotto sia uniformemente distribuito.

Conservazione

Stoccare in ambiente fresco e aerato. Il prodotto libera lentamente anidride solforosa anche a temperatura ambiente.

Confezioni

Cod. 125670 - canestri da 25 kg