

# POTASSIO METABISOLFITO

Antiossidante - Stabilizzante

## CARATTERISTICHE

*Titolo in SO<sub>2</sub>: 50 %.*

*Un'aggiunta di 1 g/hl di potassio metabisolfito apporta 5 mg/ l di SO<sub>2</sub>.*

*Il potassio metabisolfito è un additivo enologico con elevate capacità antiossidante, antimicrobica, ed estrattiva nei confronti dei polifenoli dell'uva.*

## APPLICAZIONI

*Il regolamento 606/99 (aggiornamento 01/08/ 2012) fissa dei limiti legali per il contenuto totale in SO<sub>2</sub> nei vini:*

*150 mg/l nei vini rossi (200 mg/l nei vini rossi dolci);*

*200 mg/l nei vini bianchi e rosati (250 mg/l per i vini dolci).*

*150 mg/l se il tenore di zuccheri è inferiore a 5 g/l nei vini liquorosi*

*200 mg/l se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l nei vini liquorosi.*

*185 mg/l per tutte le categorie di vini spumanti di qualità.*

*235 mg/l per gli altri vini spumanti.*

## MODALITA' D'USO

*Disperdere direttamente il prodotto nella massa e omogeneizzare bene.*

## COMPOSIZIONE

*Potassio Metabisolfito E 224*

## CONFEZIONI

*Sacchetti da 0,25 - 1 kg    Sacchi da 5 - 25 kg*

## CONSERVAZIONE

*Il prodotto è igroscopico. Conservare in ambiente fresco e asciutto.*