

METABISSULFITO DE POTÁSSIO

CONSERVANTE

O **Metabissulfito de Potássio** (E 224) é um aditivo alimentar utilizado como conservante, possui acção antibacteriana e antioxidante.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO pó

COR branco cristalino

AROMA ligeiro a enxofre

APLICAÇÕES

Proteção antioxidante e antimicrobiana em mostos e vinhos.

EMBALAGEM

Sacos de 1 kg.

Sacos de 25 kg.

CARACTERÍSTICAS

Em enologia, o **Metabissulfito de Potássio** é usado como agente antioxidante e antimicrobiano.

Adicionado a mostos e a vinhos:

- Previne o acastanhamento, a perda de aromas e o aparecimento de sensações amargas e herbáceas;
- Bloqueia a atividade de oxidases;
- Previne e retarda o desenvolvimento de microflora indesejada;
- Acelera a extração de compostos fenólicos e corantes contidos nas películas das uvas.

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

i ATENÇÃO: Produto higroscópico.

i Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com: Regulamento (UE) N. 231/2012 Codex Oenologique International.

i Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com: Regulamento (UE) N. 934/2019.

i Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.

METABISSULFITO DE POTÁSSIO

CONSERVANTE

CONSELHOS DE APLICAÇÃO

DOSE RECOMENDADA

VINHOS TINTOS 150 mg/L

VINHOS BRANCOS
E ROSADOS 200 mg/L

VINHOS ESPUMANTES
DE QUALIDADE 185 mg/L

OUTROS VINHOS
ESPUMANTES 235 mg/L

PROCEDIMENTO

Dissolver o **Metabissulfito de Potássio** num pequeno volume de água, vinho ou mosto e adicionar de forma homogénea ao produto a tratar.

- i Limites especificados expressos em SO_2 total na UE, nos Reg. (CE) no 606/2009 e Reg. (UE) no 934/2019.
- i Em cada país, é possível encontrar-se regulamentação que aplique outros limites.
- i 1 g de **Metabissulfito de Potássio** liberta aproximadamente 0,56 g de SO_2 .