

Solución sulfurosa P18

Sulfitado de los mostos y vinos

Características

La solución sulfurosa P18 es una solución de 338 g/l de bisulfito de potasio, que corresponden a 180 g/l de SO₂ total. Está adaptada al sulfitado de grandes volúmenes.

El anhídrido sulfuroso (SO₂) es imprescindible para el buen desarrollo de las fermentaciones alcohólicas y para la estabilización de los vinos.

NOTA: la utilización del SO₂ en el vino está reglamentada. La concentración final debe atenderse a los límites fijados por la legislación europea.

Modo de empleo

- sulfitado de los mostos: 2 a 7 cl por hl, según el estado de la vendimia
- conservación de los vinos: 2 a 3 cl por hl de vino, según aconseja el enólogo
- estabilización de los mostos: 50 cl por hl

Relación entre el volumen de Solución Sulfurosa P18 utilizado y la concentración de SO₂ total en el vino:

SO ₂ puro g/hl	Sol. Sulf. P18 cl para 1 hl
1	0,55
2	1,10
3	1,65
4	2,20
5	2,80
6	3,35
7	3,90
8	4,45
9	5,00
10	5,55

Envase

Bidón de 25 kg

Conservación

Almacenar en un lugar protegido del calor y del frío, a más de 5°C.