

BAKTOL P

Metabisulfito potásico puro
ANTISÉPTICO - ANTIOXIDANTE - ANTIOXIDÁSICO

CARACTERÍSTICAS

- ◆ E 224 en la nomenclatura CE, Pirosulfito potásico, disulfito potásico, anhidosulfito potásico, son los nombres utilizados para designar este polvo blanco que puede ser fino como el azúcar en polvo o formar grandes cristales como la sal gorda marina.

Pureza : 99 % mínimo
 Fórmula química : $K_2 S_2 O_5$
 Peso molecular : 222,33
 Concentración de SO_2 : 56 % mínimo

- ◆ **BAKTOL P** es actualmente una de las formas del SO_2 más utilizada en vinos puesto que se trata de un producto de fácil manipulación y disolución. Pueden disolverse 400 g de **BAKTOL P** por litro de agua fría, lo que corresponde a 200 g de SO_2 disponible para el sulfitado del vino.
- ◆ Recordemos que el SO_2 se utiliza en enología desde hace mucho tiempo. Aunque actualmente sea muy criticado debido a su toxicidad en estado puro, la enología moderna no puede prescindir de él a causa de sus numerosas y preciadas propiedades.

Antiséptico

En *grandes dosis*, inhibe cualquier tipo de fermentación, tanto en mostos como en vinos.
 En *pequeñas dosis*, selecciona de forma natural los microorganismos (levaduras y bacterias) más favorables para el buen desarrollo de las vinificaciones.
 Es más activo sobre bacterias que sobre levaduras, y en *dosis intermedias*, permite que no se de la fermentación maloláctica si ésta no se desea.

Antioxidante

Combinandose con el oxígeno disponible en el mosto y en el vino más rápidamente que otras sustancias oxidables, evita los fenómenos de oscurecimiento de la materia colorante y su posterior insolubilización.

Antioxidásica

Destruye una parte de las oxidasas contenidas en el mosto, principalmente la tirosinasa.

DOSIFICACIÓN

- ♦ **BAKTOL P** aporta la mitad de su peso como SO₂ puro disponible para el tratamiento. Es suficiente, pues, pesar la cantidad necesaria.
Las dosis de empleo son muy variables en función del uso al que se destina. Es preferible **seguir los consejos de un enólogo**.

MODO DE EMPLEO

- ♦ Se recomienda siempre disolver previamente **BAKTOL P** en un poco de mosto o vino. De esta manera puede repartirse de forma más homogénea en el total de volumen a tratar, sobretodo en el caso de que se hayan estrujado las uvas.
En contacto con los antocianos, el SO₂ los decolora instantáneamente. Este fenómeno es totalmente reversible : una vez el SO₂ se haya combinado, reaparece el color inicial.

PRESENTACIONES

- ♦ Bolsas de 1 kg - caja de 20 x 1 kg.
- ♦ Sacos de 25 kg y 50 kg.

CONSERVACIÓN

- ♦ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores.
- ♦ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

SEGURIDAD

BAKTOL está clasificado como **Xi-Irritante**

R31 : en contacto con ácidos desprende un gas tóxico.

R36/37 : irritante para los ojos y las vías respiratorias.

S26 : en caso de contacto con los ojos, lavar inmediata y abundantemente con agua y consulte un especialista.