

SULFIVIN™ K 50

PRODUCTOS SULFUROSOS

Consultar la normativa vigente para la dosis máxima legal.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

SULFIVIN™ K 50 es una solución de bisulfito de potasio a 50 g/L de SO₂

SULFIVIN™ K 50 se utiliza en:

- Mostos: en el depósito de recepción, para prevenir de la quiebra oxidásica y de toda alteración microbiana
- Vinos tintos: para la extracción y fijación de materias colorantes.
- Vinos en general:
 - Bloquear el desarrollo de bacterias lácticas
 - Asegurar una buena protección del vino contra los ataques microbianos después de la fermentación maloláctica
 - Tras la toma de espuma, incorporado al licor de expedición, asegura una buena conservación.

Las propiedades de **SULFIVIN™ K 50** son las siguientes:

- Antiséptico, se opone al desarrollo microbiano
- Factor selectivo de levaduras limitando el desarrollo de levaduras indeseables.
- Combinado con un antioxidante, juega un papel esencial contra la quiebra oxidásica, la alteración de los vinos y la maderización.
- Facilita la extracción del color favoreciendo la disolución de los antocianos contenidos en el hollejo
- Permite la fijación del color en vinos tintos.

MODO DE EMPLEO

La adición de **SULFIVIN™ K 50** debe ir acompañada de una homogenización completa de todo el depósito. Se recomienda evitar poner en contacto **SULFIVIN™ K 50** con objetos metálicos (hierro, cobre o aluminio).

DOSIS DE EMPLEO

- Vendimia : hasta 20 cL/hL según las condiciones de vinificación
- Vino : para la conservación de los vinos, seguir las instrucciones del enólogo

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En bombonas de 5,5 kg, 11 kg y 22 kg

Almacenar en un lugar seco, bien ventilado y sin olores, a una temperatura comprendida entre 10°C y 20°C.

Una vez abierto, el producto debe utilizarse.