

SULFIVIN™ A 100

PRODUCTOS SULFUROSOS

Dosis máximas legales según el anexo 1B del Reglamento CE 606/2009

APLICACIONES ENOLÓGICAS

SULFIVIN™ A 100 es una solución de bisulfito de amonio a 100 g/L de SO₂

SULFIVIN™ A 100 se utiliza en vendimia:

- 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.

Las propiedades de **SULFIVIN™ A 100** 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™ A 100** debe ir acompañada de una homogenización completa de todo el depósito. Se recomienda evitar poner en contacto **SULFIVIN™ A 100** con objetos metálicos (hierro, cobre o aluminio).

DOSIS DE EMPLEO

- Vendimia : hasta 10 cL/hL según las condiciones de vinificación

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En bombonas de 5,5 kg, 11 kg y 22 kg
- En contenedor de 1080 kg

La fecha óptima de utilización de **SULFIVIN™ A 100** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.

Almacenar en un local seco y sin olores, protegido de la luz y a temperatura entre 10° y 20°C.

SULFIVIN™ A 100 pierde rápidamente su eficacia una vez el envase abierto.