

SULFISCORBATE POUDRE

Metabisulfito potásico (E224) – Ácido ascórbico (E 300)

**PROTECCIÓN DE LA UVA Y EL MOSTO CONTRA LA OXIDACIÓN
REJUVENECIMIENTO DE LOS CHAMPAGNES QUE HAN ENVEJECIDO PREMATURAMENTE O
QUE SE HAN OXIDADADO.**

CARACTERÍSTICAS

- ◆ El SO₂ y el ácido ascórbico son dos antioxidantes fuertes cuya acción es complementaria.
El ácido ascórbico tiene una acción muy rápida, pero limitada en el tiempo, mientras que el SO₂ tiene una acción más lenta pero más duradera.
Es por ello que resulta muy interesante combinar estos dos productos.
El ácido ascórbico nunca debe ser utilizado solo, siempre en presencia de SO₂.
- ◆ **SULFISCORBATE POUDRE**, gracias a su composición equilibrada, aporta la misma cantidad de SO₂ que de ácido ascórbico.
Ejemplo: 6 g/hL de **SULFISCORBATE POUDRE** aportan al vino 2 g/hL de SO₂ y 2 g/hL de ácido ascórbico.
- ◆ **SULFISCORBATE POUDRE** permite un sulfitado de la uva con toda seguridad, en el mismo sitio de vendimia, permitiendo así una protección muy precoz frente a las oxidaciones.
Debido a las pérdidas por oxidación durante el transporte y a los fenómenos de combinación, será necesario realizar un aporte complementario de SO₂ después del prensado.
- ◆ En vinos sensibles a la oxidación o que tengan una cierta tendencia a envejecer prematuramente, el uso de **SULFISCORBATE POUDRE** evita este tipo de problemas y permite un envejecimiento en buenas condiciones.

DOSIFICACIÓN

- ◆ En vendimia : 6 g para 100 kg a 18 g para 100 kg de vendimia
- ◆ En mostos : 6 g/hL à 18 g/hL
- ◆ En vinos : 6 g/hL à 12 g/hL

- ◆ El cuadro siguiente determina las cantidades de SO₂ y de ácido ascórbico en función de la dosis de **SULFISCORBATE POUDRE** añadida.

SULFISCORBATE en g/hL	SO ₂ en g/hL	Ácido ascórbico en g/hL
6	2,0	2,0
9	3,0	3,0
12	4,0	4,0
15	5,0	5,0
18	6,0	6,0

- ◆ Ejemplo de sulfitado de una tolva de vendimia con 1 bolsa de 500 g de **SULFISCORBATE POUDRE** :

Cantidad de uva en la tolva	2T	3T	4T	5T
Número de bolsas	½ bolsa	1 bolsa	1 bolsa	1 bolsa
SO ₂ aportado (g/hL)	5	6	4	3
Ácido ascórbico aportado (g/hL)	5	6	4	3

1 bolsa de 500 g de **SULFISCORBATE POUDRE** en una tolva de 4 toneladas de uva aporta al mosto 4 g/hL de SO₂ y 4 g/hL de ácido ascórbico.

LEGISLACIÓN

- ◆ El uso de ácido L+ ascórbico está permitido en la vendimia, el mosto y el vino, a una concentración máxima de 250 mg/L.
- ◆ **Dosis máxima de SULFISCORBATE POUDRE permitida legalmente: 75g h/L.**

MODO DE EMPLEO

- ◆ Sobre la vendimia : espolvorear la cantidad necesaria de **SULFISCORBATE POUDRE** directamente sobre las uvas en el momento de llenar los remolques o contenedores.
- ◆ Sobre el mosto o el vino, disolver la cantidad necesaria de **SULFISCORBATE POUDRE** en el mosto o el vino o en agua fría.
Adicionar homogenizando cuidadosamente.

PRESENTACIÓN

- ◆ Bolsa de 500 g – caja de 20 x 500g.

CONSERVACIÓN

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

CONDICIONES DE SEGURIDAD

- ◆ **SULFISCORBATE POUFRE** es un producto clasificado como **Xi-irritante**.
 - **R31:** En contacto con ácido libera gases tóxicos
 - **R37:** Irrita las vías respiratorias.
 - **R 41:** Riesgo de lesiones oculares graves
 - **S 26:** En caso de contacto con los ojos, lávense inmediata y abundantemente con agua y acúdase a un médico
 - **S 39:** No tirar los residuos por el desagüe

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.
Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.
Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.