

SULFICORBATE POUDRE

Metabissulfito de potássio (E 224) - Ácido ascórbico (E 300)
PROTEÇÃO DE UVAS E MOSTOS CONTRA A OXIDAÇÃO
REJUVENESCE VINHOS ENVELHECIDOS PREMATURAMENTE OU OXIDADOS

CARACTERÍSTICAS

O SO₂ e o ácido ascórbico, são dois poderosos antioxidantes e agem de forma complementar. O ácido ascórbico age muito rápido, mas é limitado no tempo, enquanto que o SO₂ age mais lentamente, mas tem maior durabilidade ao longo do tempo.

É por isso que é muito interessante combinar estes dois produtos.

O ácido ascórbico nunca deve ser usado sozinho, mas sempre junto com o SO₂.

SULFICORBATE POUDRE, graças à sua composição equilibrada, fornece a mesma quantidade de SO₂ que de ácido ascórbico.

Exemplo: 6 g/hL de **SULFICORBATE POUDRE** fornece ao vinho 2 g/hL de SO₂ e 2 g/hL de ácido ascórbico.

SULFICORBATE POUDRE possibilita a sultitagem da uva de forma muito segura diretamente na no vinhedo, no local da colheita, permitindo, assim, uma proteção muito precoce contra a oxidação.

Devido as perdas pela oxidação durante o transporte e, também, aos fenômenos de combinação, será necessário fazer uma adição complementar de SO₂ após a prensagem.

No o vinho que é suscetível à oxidação ou com tendência ao envelhecimento prematuro, o uso de **SULFICORBATE POUDRE**, vai evitar esse tipo de problema e vai permitir um envelhecimento em boas condições.

A utilização de **SULFICORBATE POUDRE** deve ser acompanhado de meios convencionais de proteção do mosto e do vinho contra a oxidação.

DOSAGEM

Na colheita: 6 g para 100 kg a 18 g para 100 kg de colheita.

No mosto: 6 g/hL a 18 g/hL.

No vinho: 6 g/hL a 12 g/hL.

A tabela, logo abaixo, mostra as quantidades de SO₂ e de ácido ascórbico em função da dose adicionada de **SULFICORBATE POUDRE**.

SULFICORBATE em g/hL	SO ₂ em g/hL	Ácido ascórbico em 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

Exemplo de sulfatagem das uvas (colheita) com 1 saco de 500 g de **SULFISCORBATE POUFRE**

Peso (na caixa de transporte)	2T	3T	4T	5T
Quantidade	½ saco	1 saco	1 saco	1 saco
SO ₂ acrescentado em g/hL	5	6	4	3
Ácido ascórbico acrescentado em g/hL	5	6	4	3

1 saco de 500 g de **SULFISCORBATE POUFRE** em 4 toneladas de uvas (colheita) fornece ao mosto 4 g/hL de SO₂ e 4 g/hL de ácido ascórbico.

A adição de ácido L+ ascórbico é autorizada na uva, no mosto e no vinho, até o limite máximo de 250 mg/L.

Dose legal máxima de SULFISCORBATE POUFRE: 75 g/hL

INSTRUÇÕES DE USO

Na uva: polvilhar a quantidade necessária de **SULFISCORBATE POUFRE** diretamente nas uvas, logo após a colheita, durante o enchimento das caixas de transporte.

No mosto ou no vinho, dissolver a quantidade necessária de **SULFISCORBATE POUFRE** no mosto ou no vinho, ou então na água fria.

Mexendo e homogeneizando cuidadosamente.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco 500 g – caixa 20 x 500 g.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.