

ESTABILIZANTE

Sulfisol 6%



Solución sulfurosa concentrada al 6% para el sulfitado de los mostos y de los vinos.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** anhídrido sulfuroso puro (E220) en solución acuosa. Contiene sulfitos.
- **Interés enológico:** solución sulfurosa que contiene 60 g/L de anhídrido sulfuroso puro para el sulfitado de mostos y vinos.



MODO DE EMPLEO

- Incorporar de forma homogénea. Comprobar la cantidad de SO₂ después de cada adición.
 - **Dosis de empleo recomendada:** 1 cL/hL aporta 0,6 g/hL (6 mg/L) de SO₂.
- Reglamentación UE:** reducto sujeto a reglamentación. Refiérase a las normas vigentes para la dosis máxima autorizada de anhídrido sulfuroso en el vino.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** líquido amarillo transparente
- **Densidad:** >1,032 ± 0,003

QUÍMICAS

- **Título en SO₂:** 64 ± 2 g/L

LÍMITES

- **Hierro:** < 50 mg/kg
- **Plomo:** < 5 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Selenio:** < 10 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Garrafas de 10 kg (10 L) y de 20kg (20 L).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Puede cristalizar a baja temperatura (<10°C ± 2°C). Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GD/02-11-2023. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM