

ESTABILIZANTE



# Sulfisol 10%

Solución sulfurosa concentrada al 10% para el sulfitado de los mostos y de los vinos.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ♦ **Formulación:** bisulfito de potasio (E228) en solución acuosa. Contiene sulfitos.
- ♦ **Interés enológico:** solución sulfurosa que contiene 100 g/L de SO<sub>2</sub> para el sulfitado de mostos y vinos. Inodoro.



## MODO DE EMPLEO

- ♦ Incorporar de forma homogénea. Comprobar la cantidad de SO<sub>2</sub> después de cada adición.
  - ♦ **Dosis de empleo recomendada:** 1 cL/hL aporta 1 g/hL (10 mg/L) de SO<sub>2</sub>.
- Reglamentación UE:** roduto sujeto a reglamentación. Refiérase a las normas vigentes para la dosis maxima autorizada de anhídrido sulfuroso en el vino.



## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

- **Aspecto y color:** líquido amarillo transparente
- **Densidad:** >1,130 ± 0,015

### QUÍMICAS

- **Potasio:** 62 g/L
- **Título en SO<sub>2</sub>:** 102 ± 2 g/L
- **pH:** 5,3 ± 0,5

### LÍMITES

- **Hierro:** < 50 mg/kg
- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Cloruros:** < 0,1 %
- **Selenio:** < 10 mg/kg



## ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- ♦ Garrafas de 5,5 kg (5 L) (caja de 4 garrafas) y de 22 kg (20 L). Barril de 132 kg (120 L) y tonel de 1100 kg (1000 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/07-07-2025. 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