

ESTABILIZANTE



Sulfisol 15%

Solución sulfurosa concentrada al 15% 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 150 g/L de SO₂ 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 1,5 g/hL (15 mg/L) de SO₂.
- Reglamentación UE:** roducto 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:** >1,190 ± 0,015

QUÍMICAS

- ◆ **Potasio:** 92 g/L
- ◆ **Título en SO₂:** 152 ± 3 g/L
- ◆ **pH:** 5,3 ± 0,5

LÍMITES

- ◆ **Hierro:** < 10 mg/kg
- ◆ **Plomo:** < 2 mg/kg
- ◆ **Arsénico:** < 3 mg/kg
- ◆ **Mercurio:** < 1 mg/kg
- ◆ **Cloruros :** < 0,1 %
- ◆ **Selenio:** < 5 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- ◆ Garrafas de 23 kg (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/10-09-2024. 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