



SOLFOX[®]63

Bissulfito de amónio

- Ficha Técnica -

Descrição:

SOLFOX[®]63 é uma solução aquosa de bissulfito de amónio a 630 g/L de SO₂.

SOLFOX[®]63 é utilizado como antioxidante no vinho já que se combina com o oxigénio dissolvido no meio. É inibidor das enzimas oxidásicas, protegendo os mostos da oxidação a que está sujeito antes da fermentação alcoólica.

SOLFOX[®]63 é um antisséptico eficaz no controlo da população microbiana do mosto, devido à sua maior eficácia sobre as bactérias do que sobre as leveduras, facilitando assim a predominância destas na fermentação alcoólica.

Além da ação antioxidante e desinfetante, **SOLFOX[®]63** disponibiliza ao mosto azoto amoniacal que é facilmente metabolizado pelas leveduras durante a fermentação alcoólica, contribuindo assim para a prevenção das paragens ou amuos de fermentação por carências de azoto.

Características físico-químicas:

pH (sol. a 5%): 3.0 a 5.0

Densidade (g/cm³): 1.390 a 1.440

[SO₂] (g/L): 620 a 640

Aplicação:

Aplicar a solução diretamente no mosto e garantir uma boa homogeneização.

Embalagens:

SOLFOX[®]63 está disponível em embalagens de 1kg, 5kg, 25kg, 280kg e 1300kg.

Dosagem:

5 - 20mL/hL, dependendo do estado sanitário das uvas

Nota: 10 mL/hL de **SOLFOX[®]63** aporta cerca de 63 mg/L de SO₂ e cerca de 17 mg/L de NFA.

A utilização de bissulfito de amónio só é permitida durante a fermentação e tem um limite legal de 200mg/L

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Alergénios - contém sulfitos (>10mg/kg).

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) n° 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n° 1169/2011.

Armazenamento:

Armazenar em local fresco, seco e longe de fontes de calor.

SAI
Parque Industrial de Parada/Baltar
Rua B, Lote 18, 4585-013 Baltar
Tel/Fax: +351 255 783 066
E-mail: sai@saienology.com

A informação contida nesta ficha técnica corresponde ao atual estado do conhecimento e experiência do fabricante pelo que o seu uso deve ser restrito à informação aqui presente.

Somente para uso profissional e enológico.

TTC284-E
2022-03-28