

## Descrição:

**SOLFOX<sup>®</sup>15** é uma solução aquosa de bissulfito de potássio a 150 g/L de SO<sub>2</sub>.

**SOLFOX<sup>®</sup>15** 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<sup>®</sup>15** é um antisséptico eficaz no controlo da população microbiana do mosto, devido à sua maior eficácia em bactérias do que em leveduras, facilitando assim a predominância destas para a fermentação alcoólica.

## Embalagens:

**SOLFOX<sup>®</sup>15** está disponível em embalagens de 1.17kg (1L), 5.85kg (5L), 20kg, 250kg e 1000kg.

## Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

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

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento (UE) nº 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) nº 1169/2011.

## Características físico-químicas:

pH: 3,5 a 4,5

Densidade (g/cm<sup>3</sup>): 1,120 a 1,220

[SO<sub>2</sub>] (g/L): 148 a 155

## Aplicação:

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

## Dosagem:

10 mL/hL de **SOLFOX<sup>®</sup>15** aportam cerca de 15 mg/L de SO<sub>2</sub>.

## Limites legais de SO<sub>2</sub> total:

- Vinho branco e rosado: 200 mg/L
- Vinho tinto: 150 mg/L
- Vinho espumante: 185 mg/L
- Vinho branco e rosado com açúcar >5 g/L: 250 mg/L
- Vinho tinto com açúcar >5 g/L: 200 mg/L

## Armazenamento:

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