



PACKAGING

Prodotto disponibile in sacchetti in poliacoppiato da 1 kg o sacchi da 25 kg.



COMPOSIZIONE

Metabisolfito di potassio (E 224).

Si dichiara che CX METABISOLFITO DI POTASSIO:

- non contiene OGM in conformità ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003
- **Contiene solfiti**

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa vigente il prodotto è classificato: pericoloso (fare riferimento alla scheda di sicurezza).

Scheda tecnica del 18.02.2025

CARATTERISTICHE

CONSERVANTE

CX METABISOLFITO DI POTASSIO si presenta in forma di polvere bianca cristallina, ed è preparato in modo da mantenere inalterate le proprie caratteristiche. L'efficacia di un'aggiunta di CX METABISOLFITO DI POTASSIO è dipendente dalla quantità di anidride solforosa molecolare che viene sviluppata; oltre all'attività antifermentativa, esercita inoltre diversi effetti positivi dal punto di vista tecnologico:

- antiossidante, previene la perdita di aromi;
- antiossidasico;
- solvente, accelera l'estrazione dei composti fenolici e coloranti contenuti nelle bucce dell'uva.

Inoltre, CX METABISOLFITO DI POTASSIO è un conservante applicabile in diversi prodotti nell'industria alimentare.

IMPIEGHI

CX METABISOLFITO DI POTASSIO è un sale solforoso permesso in vinificazione e nei trattamenti preventivi e curativi del vino. Nel mosto, in presenza di vinacce, aiuta l'estrazione del colore e regola la successiva fermentazione in caso di temperatura ambiente troppo alta.

Trova vasto impiego nel vino come trattamento preventivo sulle rifermentazioni e sui fenomeni ossidativi; nel caso si presentino sintomi di alterazione, risulta efficace l'azione curativa.

Per l'impiego di CX METABISOLFITO di POTASSIO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



DOSI E MODALITÀ D'USO

A seconda delle scelte tecnologiche operate - subito dopo l'ammostatura, o al compimento della fermentazione malolattica - si consiglia di sciogliere la polvere in acqua fredda ed addizionando poi alla massa.

100 g di CX METABISOLFITO DI POTASSIO apportano circa 56g di anidride solforosa.

Per la conservazione di un vino è consigliato fare delle piccole aggiunte successive, in funzione del quantitativo di anidride solforosa libera già presente.

Si raccomanda di attenersi alle normative vigenti riguardanti i limiti sul tenore di anidride solforosa dei vini (Regolamento (UE) n. 2019/934).

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto.

Richiudere accuratamente le confezioni aperte, per limitare la perdita del titolo in anidride solforosa.

Nota: anche in recipiente chiuso, col tempo, il CX METABISOLFITO DI POTASSIO tende a perdere il titolo trasformandosi in superficie in solfato.