

metabisolfito di potassio

antiossidante - conservante - antibatterico - E 224

CARATTERISTICHE

Il **metabisolfito di potassio** di potassio si presenta sotto forma di polvere cristallina di colore bianco-panna e di odore caratteristico di anidride solforosa, a volte anche pungente

Il **metabisolfito di potassio** è un additivo indispensabile nel settore enologico svolgendo varie funzioni: capacità di coagulare durante la fase di chiarifica; capacità di solubilizzare i polifenoli; capacità antisettica nei confronti della microflora indesiderata; funzione acidificante; capacità antiossidasica e antiossidante.

Il **metabisolfito di potassio** per la sua azione trova un impiego molto diffuso anche nell'industria delle bevande ed alimentare in genere: bibite in genere; birra; caramelle; carni fresche ed in scatola; confetteria; frutta; funghi secchi; crostacei ed altri tipi di pesci; insaccati; liquori; marmellate e confetture; pane e prodotti da forno; sottaceti; aceti; acquaviti; succhi e sciroppi di frutta.

DOSI D'IMPIEGO

10-30 g/hl su mosto, a seconda dello stato delle uve;

2-5 g/hl su vino, in chiarifica, al travaso e dopo la filtrazione;

10-15 g/hl per la conservazione dei filtrati dolci;

1 g di **metabisolfito di potassio** sviluppa circa 0,56 g SO₂.

Si precisa che non sempre è opportuno impiegare le dosi massime consigliate, poiché queste non sono sinonimo di massima efficacia. Infatti, ci sono altri fattori dai quali dipende la conservabilità del prodotto trattato, come la tecnologia utilizzata e i momenti in cui vengono fatte le aggiunte.

MODALITA' D'USO

Sciogliere il **metabisolfito di potassio** in poca acqua o vino, e aggiungere, sotto agitazione, nella massa da stabilizzare.

COMPOSIZIONE

METABISOLFITO DI POTASSIO E 224: TIT. 99,99 % (min. 99,0%)

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco ed asciutto, e al riparo da fonti di calore. Non conservare il prodotto in recipienti metallici.

CONFEZIONE

Sacchetti in poliacc. da kg. 1 e in cartoni da kg. 25

ESCLUSIVAMENTE PER USO
PROFESSIONALE
PER LIMITATO USO ALIMENTARE
PER USO ENOLOGICO
DM 26/04/69
REG. CE 1493/99

Scheda tecnica

