

# METABISULFITO EFERVESCENTE

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Metabisulfito Potásico Efervescente 100 y 400

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Si a las acciones del SO<sub>2</sub>, le sumamos la presentación efervescente del mismo, conseguimos por una parte facilitar la forma de empleo y por otra mejoramos la distribución, tanto en vendimia como en mosto o vino.

#### Antiséptico

Selecciona de forma natural los microorganismos (levaduras y bacterias) más favorables para el buen desarrollo de las vinificaciones.

#### Antioxidante

Protege al mosto o vino de los fenómenos de oxidación por el oxígeno, evita que se oxide la materia colorante.

#### Antioxidásica

Protege al mosto o vino de las oxidaciones enzimáticas (tirosinasa, lacasa).

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

La dosis dependerá del nivel de SO<sub>2</sub> a corregir.

#### Dosis máxima legal

150 mg/l de sulfuroso total para los vinos tintos y 200 mg/l para vinos blancos y rosados con menos de 5 g de azúcar.

Para el resto ver reglamento 2019/934 Anexo I sección B.

#### Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

100g de **METABISULFITO EFERVESCENTE** suponen 40 ±5 g de SO<sub>2</sub>.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

### MODO DE EMPLEO

Espolvorear los gránulos sobre la vendimia o sobre el depósito a tratar.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Metabisulfito efervescente 100 (250 g)

Metabisulfito efervescente 400 (1 kg)

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino. CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com