

Mejora la expresión aromática, volumen y redondez en blancos y rosados

APLICACIONES ENOLÓGICAS

WHITESULFUR es una asociación de levaduras inactivadas, PVPP (20%), tanino y cobre.

Su formulación aporta beneficios no sólo en boca, donde los polisacáridos y manoproteínas presentes en las levaduras inactivadas envuelven y amplían su sensación, sino también en nariz donde ayuda a mejorar la expresión aromática de los vinos.

Específico para vinos blancos y rosados **WHITESULFUR** aporta el equilibrio entre la acidez y el amargor a veces común en este tipo de vinos. Además, gracias a su formulación ayuda a prevenir la aparición de aromas de reducción en mostos y vinos, resaltando por tanto el carácter afrutado de los vinos tratados.

Por sus características está muy indicado para el tratamiento y prevención de aromas de reducción en sus diversas formas, siendo apto para el tratamiento de sulfuro de hidrógeno, así como sulfuros volátiles de bajo peso molecular, tales como disulfuro de dietilo, metionol, disulfuro de dimetilo, etilmercaptano y otros compuestos azufrados.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 1-5 g/hl. Es recomendable hacer ensayos para determinar la dosis necesaria.

Dosis máxima legal

Dosis máxima legal 12.5 g/hl. No se recomiendan dosis en concentración tan alta. Una dosis de 12.5 g/hl de **WHITESULFUR** aportan 2.5 mg/l de cobre. La cantidad máxima permitida de cobre residual en vino tratado es 1 mg/l.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

Este producto puede emplearse asociado a PVPP siempre que la suma de ambos productos no supere la dosis máxima de 80 g/hl. 5 g/hl de **WHITESULFUR** aportan 1 g/hl de PVPP.

MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en 10 veces su peso en mosto o vino, adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente. Período de tratamiento de 7 días. Transcurrido el período de tratamiento, ha de realizarse siempre una filtración del vino tratado para eliminar los precipitados de los complejos formados entre los sulfuros y el producto. Siempre que el tratamiento se realice en la etapa previa al embotellado debe realizarse al menos diez días antes de la última filtración pre-embotellado.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 100 gr y 1kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar en el envase original lleno, sin abrir, sellado de origen, al resguardo de la luz, en 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

