



# METABISOLFITO di potassio

## COMPOSIZIONE

E224 Potassio Metabisolfito puro.

## CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere omogenea bianca, con odore di SO<sub>2</sub>

Il **Metabisolfito di Potassio** svolge funzioni antiossidanti, antiossidasiche e antisettiche verso la flora microbologica indesiderata. Svolge inoltre un'azione estrattiva nei confronti delle sostanze fenoliche presenti nelle uve.

## APPLICAZIONI

Trattamento di uve, mosti e vini per impedire ossidazioni e contaminazioni microbiologiche in generale. Il **Metabisolfito di Potassio** trova diverse applicazioni nell'industria delle bevande ed in generale nell'industria alimentare. In caso di utilizzo al di fuori del settore enologico, si consiglia di controllare la Legislazione di riferimento per il settore d'impiego.

## DOSAGGI CONSIGLIATI

Aggiungere in dosi variabili, secondo le necessità, facendo attenzione a non superare i limiti di legge relativi al contenuto in anidride solforosa.

La Normativa Comunitaria vigente specifica i seguenti limiti, espressi come SO<sub>2</sub> totale:

- a) 160 mg/l per i vini rossi;
- b) 210 mg/l per i vini bianchi e rosati;
- c) 185 mg/l per i vini spumanti di qualità e VSQPRD
- d) 235 mg/l per i vini spumanti.

Per i vini non spumanti con tenore in zuccheri residui, espresso in zucchero invertito, pari o superiore a 5 g/l i limiti diventano i seguenti:

- a) 210 mg/l per i vini rossi;
- b) 260 g/l per i vini bianchi e rosati.

**1 g di Metabisolfito di Potassio apporta circa 5 mg/l di SO<sub>2</sub>.**

## MODALITA' D'USO

Sciogliere il **Metabisolfito di potassio** in poca acqua o direttamente nel vino, quindi aggiungerlo nella massa da trattare omogeneizzando accuratamente.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 250 g    Sacchetto 1 kg    Sacco 25 kg

## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

**ALEA**  
Evolution

Via Sandro Pertini, 12  
40062 Molinella (BO) - ITALIA  
Tel. +39 051 88 7052  
+39 346 58 33 882  
info@alea-evolution.com  
alea-evolution@pec.it  
alea-evolution.com  
CF - P.IVA 02944251202  
Cod. REA BO-479327  
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.



**ATTENZIONE: METABISOLFITO di potassio Teme l'umidità.**

**Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68**  
**Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex**  
**Contiene allergeni: SO2**



**ALEA**  
Evolution

Via Sandro Pertini, 12  
40062 Molinella (BO) - ITALIA  
Tel. +39 051 88 7052  
+39 346 58 33 882  
info@alea-evolution.com  
alea-evolution@pec.it  
alea-evolution.com  
CF - P.IVA 02944251202  
Cod. REA BO-479327  
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

