

BISSULFITO DE AMÓNIO

DESCRIÇÃO

Sulfito líquido com azoto disponível para fermentação.

O título da solução líquida de bissulfito de amónio por volume é:

SO₂: 630 g/l

NH₃: 177 g/l

Líquido amarelo claro. Muito solúvel em água.

O odor do bissulfito de amónio é característico das soluções que contêm dióxido de enxofre.

Fórmula química: NH₄HSO₃

Determinação/ Determination	Unidade de Medida/ Unit of Measure	Específico/ Specification
Aspeto do produto/ Appearance		Solução clara / Limpid solution
Cor do produto / Color		Incolor ou amarelo claro / Colorless or light yellow
Odor do produto / Odor		Di SO ₂ / of SO ₂
Gravidade específica/ Specific weight	Kg/dm ³	1,37 – 1,38
Título (SO ₂) / Titre (SO ₂)	g/l	610,00 – 650,00
Ferro (Fe) / Iron (Fe)	ppm	<=5
Metais pesados/ Heavy metals	ppm	<=10
Chumbo (Pb) / Lead (Pb)	ppm	<=5

COMPOSIÇÃO

Bissulfito de amónio.

USO

Este agente sulfitante permite adicionar simultaneamente aos mostos dióxido de enxofre e azoto sob forma amoniacal. O APA (azoto facilmente assimilável) é a forma de azoto amoniacal mais facilmente assimilável pelas leveduras, pelo que é essencial que o teor de APA seja suficiente para que a fermentação se desenvolva corretamente.

DOSE DE APLICAÇÃO

Doses variáveis em função das necessidades, verificando também o estado fitossanitário das uvas. 10 a 30 ml/hl em mostos.

Utilizando 10 ml/hl de BISOLFITO AMÓNICO LÍQUIDO 70% obtém-se 63 mg/l de SO₂ e cerca de 17,7 mg/l de APA.

Restrições de utilização: limite máximo de 0,2 g/l (expresso em sais) e dentro dos limites estabelecidos no ponto 7 do Regulamento 606/2009.

EMBALAGEM

1 kg, 25 kg y 1400 kg.

CONSERVAÇÃO

Recipiente fechado: conservar em local fresco, seco, bem ventilado e isento de odores (temperatura inferior a 25°C). O produto conserva as suas características durante, pelo menos, 24 meses a partir da data de fabrico.

Recipiente aberto: fechar bem e conservar num local fresco, seco e bem ventilado (temperatura inferior a 15°C). Utilizar o produto o mais rapidamente possível.

PERIGO

Este produto deve ser armazenado, manuseado e utilizado de acordo com as boas práticas de higiene industrial e em conformidade com a legislação em vigor. Produto para uso alimentar e enológico, apenas para uso profissional.

CLASSIFICAÇÕES E DECLARAÇÕES

De acordo com o Reg. CE 606/2009 - De acordo com o Código Enológico Internacional.

Reg. 2019/934 (aplicado a partir de 7 de dezembro de 2019) Classificação ADR: Não classificado

Declaração OGM: Isento de OGM; não derivado de OGM; Reg. CE n. 1829/2003;

Reg. CE n. 1830/2003 Alergénios: Não contém alérgenos em conformidade com o Reg. CE 1169/2011

As informações contidas nesta ficha são as que estão disponíveis de acordo com o nosso conhecimento e convicção. Os utilizadores são obrigados a agir de acordo com as boas práticas de trabalho e a legislação em vigor. As indicações dadas neste documento não constituem uma garantia do resultado obtido.