



Sulfamol

**Información
Técnica**



INTRODUCCIÓN

En la enología actual, a pesar del enorme progreso en los procesos de elaboración y en la mejora de la higiene de la bodega, sigue siendo el dióxido de azufre un aditivo indispensable para la elaboración de los vinos desde la vinificación hasta las últimas correcciones previas al embotellado.

No obstante, en la actualidad se puede conseguir buena estabilidad en los vinos con empleos más racionales de dióxido de azufre. Indicar que las propiedades positivas del dióxido de azufre superan con amplitud a las negativas, por lo que hoy en día es un instrumento indispensable en la tecnología de elaboración y conservación de vinos.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Sulfamol posee la particularidad de aportar conjuntamente dióxido de azufre (SO_2) e iones amonio (NH_4^+), por lo que es muy interesante su uso sobre mostos que van a ser fermentados.

Sulfamol es una disolución acuosa de hidrogenosulfito amónico fabricada y preparada por AGROVIN, en función de la preparación los aportes son diferentes, dichos aportes se pueden visualizar en la siguiente tabla (todos los datos están referidos a litro de producto)

	SO_2 [g/l]	NH_4^+ [g/l]
Sulfamol 640	640	177,0
Sulfamol 400	400	118,0
Sulfamol 200	200	59,0
Sulfamol 150	150	39,8

VENTAJAS DE LA UTILIZACIÓN DE SULFAMOL

- Nulo aporte de potasio.
- Elevada concentración de SO_2 .
- Adición directa, no es necesario disolver ni diluir.
- No desprende olor a dióxido de azufre o es muy ligero. Ligero olor amoniacal.
- Fecha de caducidad elevada.

CONSEJOS DE CONSERVACIÓN

Tanto el dióxido de azufre como el amoniacal son muy volátiles, por tanto, la riqueza de las disoluciones disminuye en el tiempo si el envase está abierto y/o se conserva a temperaturas elevadas.

Se recomienda conservar el producto en su envase original, bien cerrado, evitar su exposición directa a la luz solar y en lugar fresco y seco.

TABLA DE UTILIZACIÓN

¿Cómo utilizar la tabla?

En la columna A se indica la cantidad a añadir en mililitros de **Sulfamol 640** por hectólitro de vino para aumentar el SO₂ total en la cantidad indicada en la columna B. La columna C indica el aumento en nitrógeno amoniacal.

A	B	C
Dosis de Sulfamol 640 [ml/Hl]	SO ₂ Total [mg/l]	NH ₄ ⁺ [mg/l]
4,2	25,0	7,4
5,0	30,0	8,9
5,8	35,0	10,3
6,7	40,0	11,8
7,5	45,0	13,3
8,3	50,0	14,8
10,0	60,0	17,7
11,7	70,0	20,7
13,3	80,0	23,6
15,0	90,0	26,6
16,7	100,0	29,5

NOTA: Para otras concentraciones es posible solicitar la tabla de utilización al Departamento Técnico de AGROVIN.

El aporte de nitrógeno es muy reducido, por lo que se recomienda realizar un análisis de NFA y complementar la nutrición con los productos adecuados para conseguir una correcta gestión del nitrógeno disponible para las levaduras. Para más información puede ponerse en contacto con el Departamento Técnico de AGROVIN.