



Sulphur 18

**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

Sulphur 18 es una disolución acuosa de dióxido de azufre que aporta 180 g de SO₂ por litro de disolución con un bajo contenido en potasio.

Realizado un análisis por emisión atómica de potasio en el producto "**Sulphur 18**" se obtiene un resultado de 93,4 g/l, es decir, el 9,34 %.

El metabisulfito potásico (K₂S₂O₅) posee un Peso Molecular (PM) de 222,32 g/mol, se conoce el Peso Atómico (Pat) del potasio que es de 39,0983 g/mol y al tener el metabisulfito dos átomos de potasio se sabe que:

$$\frac{39,0983 \times 2 \times 100}{222,32} = 35,17\%$$

De esta forma 100 g de metabisulfito aportan aproximadamente 50 g de SO₂ y 35,17 g de potasio.

Si se añaden 100 g de SO₂ en forma de metabisulfito se estarán añadiendo 70,34 g de potasio.

Si se añaden 100 g de SO₂ en forma de **Sulphur 18** se estarán añadiendo

$$\frac{9,34 \times 100}{18,5} = 50,49 \text{ g de potasio}$$

Por todo lo anterior, se puede indicar que el metabisulfito potásico aporta un 39,3 % más de potasio que el **Sulphur 18**.

$$\frac{70,34 - 50,49}{50,49} = 39,31 \%$$

Además, es necesario indicar que el **Sulphur 18** tiene una dosificación más cómoda que el metabisulfito ya que es de adición directa.

VENTAJAS DE LA UTILIZACIÓN DE SULPHUR 18 vs METABISULFITO POTÁSICO

- Menor aporte de potasio.
- Elevada concentración de SO₂.
- Adición directa, no es necesario disolver ni diluir.
- No desprende olor a dióxido de azufre o es muy ligero.
- Fecha de caducidad elevada.

CONSEJOS DE CONSERVACIÓN

El dióxido de azufre es muy volátil 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 **Sulphur 18** por hectólitro de vino para aumentar el SO₂ total en la cantidad indicada en la columna B. La columna C indica el aumento teórico que debe tener el SO₂ libre.

A	B	C
Cantidad de Sulphur 18 [ml/Hl]	SO ₂ Total [mg/l]	SO ₂ Libre teórico [mg/l]
2,8	5	3,33
5,6	10	6,67
8,3	15	10,00
11,1	20	13,33
13,9	25	16,67
16,7	30	20,00
19,4	35	23,33
22,2	40	26,67
25,0	45	30,00
27,8	50	33,33
33,3	60	40,00
38,9	70	46,67
44,4	80	53,33
50,0	90	60,00
55,6	100	66,67