

SULFAMOL

Hidrógeno sulfito amónico en disolución acuosa.

CARACTERÍSTICAS

Sulfamol posee la particularidad de aportar conjuntamente dióxido de azufre (SO₂) e iones amonio (NH₄⁺), de forma que utilizado sobre los mostos en vinificación los protege.

Una correcta utilización del SO₂ permite obtener vinos menos oxidados, dotados de un mejor color y aroma, y una menor acidez volátil, debido a los efectos que puede ejercer:

- **Antioxidante:** posee propiedades reductoras, acaparando oxígeno e impidiendo la oxidación.
- **Antioxidásico:** Destruye las oxidasas evitando quebras.
- **Antimicrobiano:** Ejerce una actividad inhibitora sobre levaduras, bacterias lácticas y bacterias acéticas.

APLICACIÓN

Sobre uva o sobre mosto.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

En dosis muy elevadas puede aparecer un olor defectuoso provocado por el dióxido de azufre o sus derivados.

COMPOSICIÓN

Sulfamol 150:
Hidrógeno sulfito amónico en solución acuosa al 23 %.

Sulfamol 200:
Hidrógeno sulfito amónico en solución acuosa al 31%.

Sulfamol 400:
Hidrógeno sulfito amónico en solución acuosa al 50 %.

Sulfamol 640:
Hidrógeno sulfito amónico en solución acuosa al 70 %.

Alérgeno: Contienen sulfitos.

DOSIS

Dosis normal en vendimia

Sulfamol 150	20 – 53 ml/hl
Sulfamol 200	15 – 40 ml/hl
Sulfamol 400	8 – 20 ml/hl
Sulfamol 640	5 – 13 ml/hl

La dosis está en función del estado sanitario de la uva y de la acidez de los mostos.

Es necesario indicar que 1 litro de:

Sulfamol 150 aporta 150 g de SO₂ y 39,8 g de iones NH₄⁺.

Sulfamol 200 aporta 200 g de SO₂ y 59 g de iones NH₄⁺.

Sulfamol 400 aporta 400 g de SO₂ y 118 g de iones NH₄⁺.

Sulfamol 640 aporta 640 g de SO₂ y 177 g de iones NH₄⁺.

Nota: Una dosis de 10 ml/hl de Sulfamol 640 aporta 17,7 mg/l de NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable).

La legislación europea vigente prevé el uso de bisulfito amónico (NH₄HSO₃) exclusivamente en fermentación alcohólica según el límite máximo de 0,2 g/l.

El contenido total de anhídrido sulfuroso no puede superar los 150 mg/l para vinos tintos y los 200 mg/l para vinos blancos y rosados. Si la cantidad de azúcar residual (expresada en glucosa+fructosa) es igual o superior a 5 g/l, los valores permitidos son de 200 mg/l para vinos tintos y de 250 mg/l para vinos blancos y rosados.

MODO DE EMPLEO

El producto puede adicionarse directamente sobre el mosto.

Para su mejor homogeneización, se recomienda su adición mediante bomba dosificadora garantizando así una adición precisa y homogénea.

Precauciones de trabajo:

Al tratarse de un líquido tóxico, deben extremarse las precauciones. Evitar el contacto con los ojos y mucosas. La manipulación debe realizarla personal cualificado.

ASPECTO FÍSICO

Líquido de aspecto transparente y coloración ligeramente amarillenta con ligero olor amoniacal.

PRESENTACIÓN

Sulfamol 150: Envases de 12, 23 y 1.200 kg.

Sulfamol 200: Envases de 12, 24 y 1.200 kg.

Sulfamol 400: Envases de 12, 25 y 1.300 kg.

Sulfamol 640: Envases de 14, 26 y 1.400 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

Sulfamol	150	200	400	640
NH ₄ HSO ₃ [%]	21-25	29-33	48-52	68-72
SO ₂ [g/L]	130-170	170-230	370-430	595-655
pH	4,2-5,6	4,2-5,6	4,2-5,6	4,2-5,6
Densidad [g/ml]	1,05-1,13	1,09-1,15	1,20-1,30	1,36-1,43
Cenizas sulfatadas [%]	< 0,2	< 0,2	< 0,2	< 0,2
Fe [mg/kg]	< 50	< 50	< 50	< 50
Pb [mg/kg]	< 5	< 5	< 5	< 5
Hg [mg/kg]	< 1	< 1	< 1	< 1
As [mg/kg]	< 3	< 3	< 3	< 3

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.

Sulfamol 150 EP 685
Sulfamol 200 EP 653
Sulfamol 400 EP 733
Sulfamol 640 EP 005
Rev.: 3 Fecha: 16/08/16