

Sulfamol

Hidrogénio de sulfito de amónio em solução aquosa.

CARACTERÍSTICAS

O **Sulfamol** tem a particularidade de aportar conjuntamente dióxido de enxofre (SO₂) e íons amónio (NH₄⁺), de tal forma que quando utilizado sobre os mostos na vinificação, protege-os.

A utilização correta do SO₂ permite obter vinhos menos oxidados, dotados de melhor cor e aroma, e menor acidez volátil, devido aos efeitos que pode exercer:

- **Antioxidante:** tem propriedades redutoras, acumulando oxigénio e impedindo a oxidação.
- **Antioxidásico:** Destrói as oxidases evitando quebras.
- **Antimicrobiano:** Exerce uma atividade inibidora sobre leveduras, bactérias lácticas e bactérias acéticas.

APLICAÇÃO

Na uva ou no mosto.

QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

Em doses muito elevadas, pode aparecer um odor defeituoso causado pelo dióxido de enxofre ou seus derivados.

COMPOSIÇÃO

Sulfamol 150:

Hidrogenossulfito de amónio em solução aquosa a 23 %.

Sulfamol 200:

Hidrogenossulfito de amónio em solução aquosa a 31%.

Sulfamol 400:

Hidrogenossulfito de amónio em solução aquosa a 50 %.

Sulfamol 640:

Hidrogenossulfito de amónio em solução aquosa a 70 %.

Alérgeno: Contém sulfitos.

DOSE

Dose normal em vindima

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

A dose depende do estado sanitário da uva e da acidez dos mostos.

É necessário indicar que 1 litro de:

Sulfamol 150 aporta 150 g de SO₂ e 39,8 g de íones NH₄⁺.

Sulfamol 200 aporta 200 g de SO₂ e 59 g de íones NH₄⁺.

Sulfamol 400 aporta 400 g de SO₂ e 118 g de íones NH₄⁺.

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

Nota: Uma dose de 10 ml/hl de Sulfamol 640 aporta 17,7 mg/l de NFA (Nitrogénio Facilmente Assimilável).

A legislação europeia vigente prevê o uso de bissulfito de amónio (NH₄HSO₃) exclusivamente na fermentação alcoólica de acordo com o limite máximo de 0,2 g/l.

O teor total de dióxido de enxofre não pode exceder 150 mg/l para vinhos tintos e 200 mg/l para vinhos brancos e rosés. Se a quantidade de açúcar residual (expressa em glicose + frutose) for igual ou superior a 5 g/l, os valores permitidos são 200 mg/l para vinhos tintos e 250 mg/l para vinhos brancos e rosés.

MODO DE APLICAÇÃO

O produto pode ser adicionado diretamente ao mosto.

Para uma melhor homogeneização, recomenda-se adicionar por meio de bomba doseadora, garantindo assim uma adição precisa e homogénea.

Precauções de trabalho:

Por ser um líquido tóxico, devem ser tomadas precauções extremas. Evitar o contato com os olhos e mucosas. O manuseio deve ser realizado por pessoal qualificado.

ASPETO FÍSICO

Líquido transparente de cor ligeiramente amarelada, com ligeiro odor a amoníaco.

APRESENTAÇÃO

Sulfamol 150: Embalagens de 12, 23 e 1.200 kg.

Sulfamol 200: Embalagens de 12, 24 e 1.200 kg.

Sulfamol 400: Embalagens de 12, 25 e 1.300 kg.

Sulfamol 640: Embalagens de 14, 26 e 1.400 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

	150 EP 685 (rev.4)	200 EP 653 (rev.5)	400 EP 733 (rev.3)	640 EP 005 (rev.10)
Sulfamol				
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
Densidade [g/ml]	1,05-1,13	1,09-1,15	1,20-1,30	1,36-1,43
Cinzas 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 CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original, em local fresco e seco, ausente de odores a temperaturas moderadas (entre 5°C 25°C). A temperaturas inferiores a 5°C o produto pode cristalizar.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumir de preferência antes de: 2 anos a partir da embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.

Sulfamol 150
Sulfamol 200
Sulfamol 400
Sulfamol 640

Rev.5 / Data: 08/01/2020