

SULFAMOL

Sulfit acid de amoniu in solutie apoasa.

CARACTERISTICI

Sulfamol are particularitatea de a aduce impreuna dioxidul de sulf (SO_2) si ionii de amoniu (NH_4^+), intr-o forma in care poate proteja mustul in timpul vinificatiei.

O utilizare corecta a SO_2 permite obtinerea unor vinuri mai putin oxidate, cu o mai buna culoare si aroma si aciditate volatila mai mica, datorita efectelor pe care le are:

- **Antioxidant:** are proprietati reductoare, acaparand oxigenul si impiedicand aparitia notelor oxidative.
- **Antioxidazic:** Distruge oxidazele evitand casarea.
- **Antimicrobian:** exercita o activitate inhibitoare asupra drojdiilor, bacteriilor lactice si a bacteriilor acetice

APLICATII

Pe struguri si must.

CALITATI ORGANOLEPTICE

In doze foarte ridicate poate induce un miros neplacut de gaz, de acid sulfhidric sau derivati.

COMPOZITIE

Sulfamol 150:
Sulfit acid de amoniu in solutie 23%.

Sulfamol 200:
Sulfit acid de amoniu in solutie 31%.

Sulfamol 400:
Sulfit acid de amoniu in solutie 50 %.

Sulfamol 640:
Sulfit acid de amoniu in solutie 70 %.

Alergeni: Contine sulfiti.

DOZE

Doza normala in timpul vinificarii

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

Doza depinde de starea sanitara a strugurilor si de aciditatea mustului si a vinului.

Pentru o dozare corecta este necesar sa se tina cont de faptul ca un litru de:

Sulfamol 150 aduce 150 g de SO₂ si 39,8 g de ioni de NH₄⁺.

Sulfamol 200 aduce 200 g de SO₂ si 39,8 g de ioni de NH₄⁺.

Sulfamol 400 aduce 400 g de SO₂ si 39,8 g de ioni de NH₄⁺.

Sulfamol 640 aduce 650 g de SO₂ si 39,8 g de ioni de NH₄⁺.

Nota: O doza de 10 ml/hl de Sulfamol 640 aduce 17,7 mg/l de NFA (azot usor asimilabil).

Legislatia europeana in vigoare prevede utilizarea bisulfidului de amoniu (NH₄HSO₃) exclusiv in timpul fermentatiei alcoolice, cu o limita máxima de 0,2 g/l.

Continutul total de anhidrida sulfuroasa nu poate depasi 150 mg/l pentru vinurile rosii si 200 mg/l pentru vinurile albe si roze. Cand continutul de zahar rezidual (exprimat in glucoza + fructoza) este egal sau mai mare de 5 g/l, valorile permise sunt de 200 mg/l pentru vinurile rosii si de 250 mg/l pentru vinurile albe si roze.

MOD DE UTILIZARE

Produsul se poate administra direct in must.

Pentru o foarte buna omogenizare se recomanda administrarea cu o pompa dozatoare ce va garanta administrarea precisa si omogena.

Precautii de lucru:

Fiind vorba de un lichid toxic, trebuie luate anumite masuri de precautie. A se evita contactul cu ochii si caile respiratorii. Manipularea trebuie facuta de personal calificat.

ASPECT FIZIC

Lichid transparent, de culoare usor galbuie, cu usor miros amoniacal.

AMBALARE

Sulfamol 150: Ambalaj de 12, 23 si 1.200 kg.

Sulfamol 200: Ambalaj de 12, 24 si 1.200 kg.

Sulfamol 400: Ambalaj de 12, 25 si 1.300 kg.

Sulfamol 640: Ambalaj de 14, 26 si 1.400 kg.

PROPRIETATI FIZICO - CHIMICE

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
Densitate [g/ml]	1,05-1,13	1,09-1,15	1,20-1,30	1,36-1,43
Cenusa sulfatata [%]	< 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

PASTRARE

A se pastra in ambalajul original, in loc racoros si uscat, fara mirosuri straine.

Odata deschis ambalajul trebuie utilizat cat mai curand posibil.

A se consuma de preferat in 2 ani de la data ambalarii.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic International si Regulamentului European CE 606/2009.

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