

OENOSTERYL EFFERVESCENT

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al reglamento CE nº606/2009 y al Food Chemical Codex.

Características Físicas

Aspecto..... comprimidos efervescentes
Olor..... olor picante y sofocante del SO₂

Análisis Químicos

Pirosulfito de potasio (K ₂ S ₂ O ₅)	67%	Arsénico.....	< 3 ppm
Hidrogenocarbonato de potasio (KHCO ₃)	33%	Selenio.....	< 5 ppm
Plomo.....	< 2 ppm	Hierro.....	< 40 ppm
Mercurio	< 1 ppm	Sodio.....	< 2%

Empleo en Enología

Propiedades: sulfitación de los vinos en pequeños continentes.

Dosis de empleo: liberan 2g, 5g de SO₂ después de la incorporación directa al vino o al mosto produciendo una efervescencia que favorece la mezcla. Para un empleo sobre volúmenes superiores a 400L, recomendamos una homogeneización con el fin de asegurar un reparto eficaz del sulfitado.

Reglamentación U.E : Referirse a la legislación en vigor para la dosis máxima de anhídrido sulfuroso en vino. Contiene solfito. Para la UE y ciertos países, el empleo de los sulfitos implica un etiquetado específico. Es conforme a la reglamentación en vigor.

Almacenamiento - Fecha de consumo preferente

Conservar fuera del suelo en el envase de origen a temperatura ambiente (0 – 22°C) en un lugar seco exento de olores.

Producto inestable cuya concentración en SO₂ y efervescencia disminuye al aire libre: conservar en su envase hermético.

Fecha de consumo preferente: 24 meses

Envases

Estuches de 48 comprimidos liberando 2 g de SO₂ o sea 96 g por estuche.

Estuches de 42 comprimidos liberando 5 g de SO₂ o sea 210 g por estuche.

