AZUFRE EN MECHAS

Empleo: selección de la flora fermentativa, blocaje de las reacciones de oxidación y estabilización de los vinos.

Características Físicas

Aspecto.....sólida bajo formas de tabletas amarillas
Color ..... amarillo intenso
Componente.....96 % de azufre solido
Soporte.....Tela algodón, tela yute, cartón o papel
Punto de fusión (azufre sólido) .....114 - 118°C
Punto de ebullición (azufre solido) ..... 444°C
Punto de inflamación (azufre puro) .....207°C
Insoluble en agua, muy poco soluble en la inmensa mayoría de los disolventes, muy soluble en sulfuro de carbono. Libera SO2 quemando.

Dosis de empleo

Mechas de azufre de 25 g, Cortar la mecha según el gramaje deseado:

- 1,25g para depósito de 60 litros
- 2,5g para depósito de 110 litros
- 5g para depósito de 220 litros
- 10g para depósito de 600 litros
- 12,5g para depósito de 650 litros

Empleo en Enología

Dosis de empleo:
* Azufrado de los bidones a llenar: quemar 2 g de azufre por hectolitro de capacidad.
* Conservación del bidón vacio: quemar 4 g de azufre por hectolitro vacio, renovar cada 40 o 50 días.
* Mutage de mostos: Quemar 5 a 6g de azufre por hectolitro de capacidad y trasegar después de 30 horas de reposo; doblar estas dosis en país calientes.
* Sulfitado de vendimia: Quemar 5g de azufre por hectolitro de capacidad, 2 a 3 días antes de echar la vendimia

Nota de utilización: Colgar o coger la mecha, encender, dejar hacer la combustión en el bidón.

Reglamentación UE: Dosis máxima legal: referirse a la legislación local vigente para la dosis máxima de anhídrido sulfuroso en el vino

Modo de empleo

- En el recipiente a sulfitar, colgar por su orificio la mecha azufrada del soporte (tapón de madera con un enganche de hierro) o depositar la mecha azufrada sobre un soporte que permita eliminar las cenizas;
- Encender la mecha azufrada con la ayuda de una llama;
- Introducir el soporte en el recipiente que se desea sulfitar;
- Al finalizar la operación, tapar la barrica con su tapón.

Recomendación de conservación

Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.

Envases

Cartón de 20 cajas de aproximadamente 500g.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX
Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50
www.laffort.com