

FICHA TECNICA

LARROQUE OENOLOGIE BISULFITO 600

PRODUCTOS SULFUROSOS

Conforme con el código internacional.

Dosis Límites legales autorizados.

- 210 mg/L de SO₂ para vinos tranquilos blancos y rosados.
- 160 mg/L de SO₂ para vinos tintos.
- 185 mg/L de SO₂ para vinos espumosos.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La originalidad de **BISULFITO 600** es la de aportar conjuntamente al mosto o a la vendimia el SO₂ y el nitrógeno amoniacal indispensables para el buen desarrollo de las fermentaciones.

BISULFITO 600 aporta a las levaduras una parte del nitrógeno necesario para su crecimiento y multiplicación:

Los experimentos comparativos de fermentaciones, realizados sin y con nitrógeno amoniacal, muestran que la cantidad de levaduras crece de 30 a 40% con el nitrógeno amoniacal y que el periodo de reproducción aumenta en 2 días

BISULFITO 600 aporta el nitrógeno amoniacal al inicio de las fermentaciones, cuando el mosto contiene oxígeno disuelto, lo que favorece la asimilación de los iones NH₄⁺.

BISULFITO 600 aporta, a la misma dosis, la misma cantidad de nitrógeno

- 1 g de SO₂ en **BISULFITO 600** aporta 280 mg de NH₄ equivalente : 220 mg de nitrógeno

- 1 g de fosfato diamónico aporta 270 mg de NH₄ equivalente : 210 mg de nitrógeno.

LARROQUE OENOLOGIE BISULFITO 600 es una solución de bisulfito de amonio a 600 g/L

LARROQUE OENOLOGIE BISULFITO 600 se utiliza en vendimia:

Mostos: en el depósito de recepción, para prevenir de la quiebra oxidásica y de toda alteración microbiana

Vinos tintos: para la extracción y fijación de materias colorantes.

Las propiedades de **LARROQUE OENOLOGIE BISULFITO 600** son las siguientes:

- Antiséptico, se opone al desarrollo microbiano
- Factor selectivo de levaduras limitando el desarrollo de levaduras indeseables.
- Combinado con un antioxidante, juega un papel esencial contra la quiebra oxidásica, la alteración de los vinos y la maderización.
- Facilita la extracción del color favoreciendo la disolución de los antocianos contenidos en el hollejo
- Permite la fijación del color en vinos tintos.

MODO DE EMPLEO

La adición de **LARROQUE OENOLOGIE BISULFITO 600** debe ir acompañada de una homogenización completa de todo el depósito.

FICHA TECNICA**DOSIS DE EMPLEO**

- Vendimia: hasta 2,5 cL/hL según las condiciones de Vinificación

Dosis de SO₂ BISULFITO 600

1 g/hL 0,16 cL

5 g/hL 0,83 cL

10 g/hL 1,66 cL

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bidones de 28 kg

La fecha óptima de utilización de **VELOQUIMICA BISULFITO 600** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.

Almacenar en un local seco y sin olores, protegido de la luz y a temperatura entre 10 y 20°C.

LARROQUE OENOLOGIE BISULFITO 600 pierde rápidamente su eficacia una vez el envase abierto.