

## VINSOLF-15

cód.80034

### ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANO

#### COMPOSICIÓN:

Bisulfito potásico en solución acuosa. Alérgenos: contiene **sulfitos**.  
Un litro de **VINSOLF-15** APORTA 150 g/L de SO<sub>2</sub>.

#### DESCRIPCIÓN TÉCNICA:

**VINSOLF-15** permite obtener vinos menos oxidados, dotados de un mejor color y aroma, y una menor acidez volátil. Ejerce como reductor de la oxidación e inhibidor del crecimiento microbiano.

#### APLICACIÓN Y DOSIS DE EMPLEO:

**VINSOLF-15** puede adicionarse directamente sobre el mosto o uva. Se recomienda el uso de una bomba dosificadora para garantizar una adición precisa y homogénea.

| Aplicación | Dosis         |
|------------|---------------|
| Mostos     | 20 – 53 ml/Hl |

Dosis máxima legal: 150mg/l para vinos tintos, y los 200 mg/l para vinos blancos y rosados.  
Si la cantidad de azúcar residual (expresada en glucosa + fructosa) es igual o superior a 5 g/l, los valores permitidos son de 200mg/l para vinos tintos y de 250mg/ par vinos blancos y rosados según el reglamento CE 606/2009.

#### CARACTERÍSTICAS:

- Posee propiedades reductoras, acaparando oxígeno e impidiendo la aparición de notas oxidativas
- Destruye las oxidasas, evitando las quebras.
- Ejerce como antimicrobiano, inhibiendo el crecimiento de levaduras, bacterias lácticas y acéticas.

| BIO (EU)   | NOP (USDA)    | VEGANO |
|------------|---------------|--------|
| Autorizado | No autorizado | Sí     |

- Reglamento ecológico R(UE) 2018/848
- 2024 NOP Program Handbook

#### ASPECTO FÍSICO:

Líquido transparente ligeramente amarillento.  
Aroma ligeramente amoniacal.

#### EMBALAJE:

**VINSOLF-15** está disponible en envases de 24 kg e IBC de 1100 Kg.

#### CONSERVACIÓN:

El producto debe almacenarse en el envase original si abrir en un lugar seco y fresco.

Los materiales para uso o contacto alimentario cumplen con los requisitos APPCC – Codex Alimentario. El producto cumple con los criterios y especificaciones mencionadas previamente. El producto se elabora y etiqueta conforme a las normativas vigentes, con referencia específica al sector enológico, para el cual la reglamentación prevé el cumplimiento del Codex Enológico Internacional, bajo el control de la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino) en su versión actualizada y el Reglamento CE 068/2022 y posteriores modificaciones y actualizaciones. // “Cuanta información contiene esta ficha, es copia literal de la facilitada por nuestro proveedor / fabricante”.  
RGSEAA: 31.003204/AB

