

## Bissulfito de Amónio 400

Solução sulfurosa concentrada, para a sulfitagem dos mostos e dos vinhos novos em fermentação.

DATA:	08/07/2021
REVISÃO:	GD/08-07-2021



### VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: bissulfito de amónio em solução aquosa concentrada ((NH<sub>4</sub>HSO<sub>3</sub> = 99,07). Contém sulfitos (E220).

Vantagens enológicas: solução sulfurosa concentrada, para a sulfitagem dos mostos e dos vinhos novos em fermentação.



### UTILIZAÇÃO

MODO DE APLICAÇÃO E DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

**Utilização exclusiva, nos mostos e vinhos novos, ainda em fermentação.** Produto sujeito a regulamentação, consultar legislação em vigor.

1 cl aporta 4 g de SO<sub>2</sub> e 1,07 g de amónio.

1 l de solução contém 620 g/l de bissulfito de amónio e liberta 400 g/l de SO<sub>2</sub>.

Calcular o número de centilitros a utilizar, como descrito: (dose de SO<sub>2</sub> puro prescrita em g/hl x volume a tratar em h/l)/4.

**Dose máxima legal (regulamentação UE):** 3,2 ch/hl de solução

### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Líquido transparente
QUÍMICAS	
SO <sub>2</sub> total	401 ± 3 g/l
Massa volúmica a 20°C	1,275 ± 0,03
Azoto total expresso em NH <sub>3</sub> <sup>+</sup>	88 ± 2 g/l

LIMITES	
Ferro	<50 mg/kg
Chumbo	<5 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Cinzas sulfúricas	<0,2%



## Bissulfito de Amónio 400

---



### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 25 kg.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

### LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr. 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr. 491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;

Alergénios, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: contém SO<sub>2</sub> (401 ± 3 g/l);

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

*Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.*