

## Pirossulfito de Potássio

Metabissulfito de potássio. Conservante antisséptico e antioxidante dos vinhos.

<b>DATA:</b>	09/07/2021
<b>REVISÃO:</b>	GD/09-07-2021



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Formulação: Metabissulfito de potássio (E224). Contém sulfitos.

Vantagens enológicas: Conservante antisséptico e antioxidante dos vinhos.



### UTILIZAÇÃO

DOSAGEM RECOMENDADA:

Sulfitação dos mostos e dos vinhos: para aportar 1 g/hl de anidrido sulfuroso, incorporar 2 g/hl de pirossulfito de potássio.

Regulamentação UE: produto sujeito a regulamentação, consultar legislação.

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver o pirossulfito de potássio em 10 vezes o seu peso de água e incorporar de forma homogénea.

### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Pó branco
QUÍMICAS	
Teor em SO <sub>2</sub>	57% aproximadamente
Teor em potássio	35% aproximadamente

LIMITES	
Ferro	<10 mg/kg
Chumbo	<2 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Cloreto	<0,1%
Sódio	<2 mg/kg
Selénio	<5 mg/kg



## Pirossulfito de Potássio

---



### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 1 kg (caixa de 20 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> (57%);

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.*