

Azufre

Efecto antiséptico y limpieza para barricas y tintos de madera.

CARACTERÍSTICAS

Azufre que por combustión genera dióxido de azufre (SO₂).

APLICACIÓN

- En barricas, tintos de madera o depósitos vacíos, con efecto antiséptico y como efecto complementario a otros sistemas de limpieza e higiene.
- En barricas, tintos de madera o depósitos semivacíos para desplazar en parte el oxígeno en contacto con el vino.

COMPOSICIÓN

Azufre

MODO DE EMPLEO

Combustión del disco o mecha a utilizar.

Precauciones de trabajo:

Se recomienda no utilizarlo en envases de gran capacidad, debido a que no es posible una correcta homogeneización.

Tras la combustión se genera un gas tóxico. Deben extremarse las precauciones, la manipulación debe realizarla personal cualificado.

ASPECTO FÍSICO

Discos: Comprimidos amarillos.

Mechas: Tiras rugosas amarillentas.

PRESENTACIÓN

Discos: Comprimidos de 2.5, 5 y 10 g en caja de 10 kg.

Mechas: Caja de 20 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

	Discos EP 194 (rev.1)	Mechas EP 197 (rev.1)
Riqueza [%]	> 99,5	> 91
Humedad [%]	< 0,5	< 0,5
Cenizas [%]	< 0,02	< 0,02
Cloruros (NaCl) [%]	< 10	< 0,02
Acidez (H ₂ SO ₄) [%]	< 0,05	< 0,05
As [mg/kg]	Exento	Exento
Te [mg/kg]	Exento	Exento
Se [mg/kg]	Exento	Exento

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco. No exponer directamente a la luz solar.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.