

TECHNISCHES DATENBLATT PYROSULFITE DE POTASSIUM

FORMULIERUNG

Kaliummetabisulfit (E 224). Enthält Sulfite.

ANWENDUNGSBEREICH

Keimtötendes und oxidationshemmendes Konservierungsmittel für Weine.

EMPFOHLENE DOSAGE

Most- und Weinschwefelung: für eine Zufuhr von 1 g/hL Schwefeldioxid sind 2 g/hL Kaliumpyrosulfit notwendig.

EU-Gesetzgebung: Dieses Produkt unterliegt Vorschriften. Geltende Gesetze beachten!

ANWENDUNG

Das Kaliumpyrosulfit vor der Zugabe in der 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Wasser auflösen und bei der Zugabe auf eine gleichmäßige Verteilung achten.

EIGENSCHAFTEN

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	
Erscheinungsform & Farbe	Weißes Pulver
CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN	
SO ₂ -Gehalt	57 % (ca.)
Kaliumgehalt	35 % (ca.)

HÖCHSTWERTE	
Selen	< 5 mg/kg
Blei	< 2 mg/kg
Quecksilber	< 1 mg/kg
Eisen	< 10 mg/kg
Arsen	< 3 mg/kg
Chlorid	< 0,1%
Natrium	< 2 %

LAGERUNG

In der ungeöffneten Originalverpackung vor Luft und Nässe geschützt aufbewahren. Das auf der Packung angegebene MHD beachten. Nach dem Öffnen rasch verwenden.

VERPACKUNG

1-kg-Beutel (20-kg-Karton) und 25-kg-Sack.



AM/24-08-2018

Für den Gebrauch in der Önologie. Die obigen Informationen gelten als Richtwerte und entsprechen dem aktuellen Stand unserer Kenntnisse, sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt. Die Verwendungsbedingungen des Produktes sind an die Einhaltung geltender Gesetze und Normen gebunden. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 (und ihren Änderungen) sowie dem Food Chemical Codex (FCC).



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92