

## Pirosiarczyn potasu

### Skład:

Pirosiarczyn potasu (E224)

### Charakterystyka:

Dodatek pirosiarczynu potasu w odpowiednich ilościach zatrzymuje fermentację. Ponadto ma on działanie przeciwutleniające. Preparat ten chroni również wino przed infekcjami bakteryjnymi. Jest to środek powszechnie wykorzystywany w przemyśle spożywczym w celu zabezpieczania żywności.

Pirosiarczyn potasu ma postać białego krystalicznego proszku.

### Wskazania przy stosowaniu:

Pirosiarczyn potasu jest substancją dopuszczoną do stosowania w procesie produkcji, ochrony i leczenia wina. Stosowany w kontakcie ze skórkami winogron zwiększa ekstrakcję koloru. Bardzo dobrze sprawdza się jako środek do ograniczania dynamiki fermentacji w wysokich temperaturach. Produkt po dodaniu do wina daje 57,6 % dwutlenku siarki.

### Sposób użycia:

Optymalnym sposobem użycia jest wymieszanie w niewielkiej ilości soku lub wody oraz dokładne wymieszanie z nastawem. Można też dodawać bezpośrednio do nastawu, po czym należy całość dokładnie wymieszać.

### Dawkowanie:

Stabilizacja moszczu 5-10 g/hl

Stabilizacja wina – w zależności od pH

Dezynfekcja sprzętu 20-30 g rozpuścić w 1 l wody

### Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.