

抗氧化剂偏重亚硫酸钾 winy

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 抗氧化剂偏重亚硫酸钾 winy |
| 公司名称 | 天津万橡酒业有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 型号:winy 品牌:enartis 含量:k2S2O5含量大于97.2 (%) |
| 公司地址 | 河西区太湖路20号 |
| 联系电话 | 13612186890 |

产品详情

| | | | |
|------|--------------------------|--------|------------------------------------|
| 型号 | winy | 品牌 | enartis |
| 含量 | k2S2O5 含量大于97.2 (%) | 有效物质含量 | SO2含量大于56 (%) |
| 产品规格 | 1公斤/袋 | 执行标准 | 根据 (CE) N. 606/2009 产品适于葡萄酒酿造 |
| 主要用途 | 抗氧化，杀菌，防腐 | | |

温妮—winy

抗氧化除菌剂

成分

偏重亚硫酸钾

特征

外观：白色晶体粉末，略带硫磺味。

作为抗氧化除菌剂应用于葡萄酒的酿造中。

在果浆和葡萄酒中，它能

∅ 用作抗氧化剂，防止褐变现象，香气损失，苦味和青草味的产生。∅ 抑制氧化酶的作用。∅ 用作抑菌剂，防止和缓慢无益微生物的繁殖。∅ 可溶解葡萄细胞加速酚类物质和颜色的提取。

应用

葡萄酒应用：作为二氧化硫的衍生产品应用于葡萄酒和葡萄果浆。

用于饮料工业：亚硫酸化的醋，蒸馏酒，啤酒，果汁，水果利口酒，糖浆

用于食品工业：淀粉和面粉，，贝壳海鲜，干片水果，，果浆和果胶，烘烤食品（不包括面包），腌制品，蜜饯，糖。

用量

葡萄酒业

在欧洲，根据reg. (ce) n. 606/2009标准，葡萄酒内人体可承受的二氧化硫含量不能超过

∅ 红葡萄酒150毫克/升；∅ 白葡萄酒和桃红葡萄酒200毫克/升；∅ 优质汽酒185毫克/升 ∅ 其他汽酒235毫克/升

有些国家限量会更严格，请参照当地法律。

烈酒及含有残糖的静酒，残糖的数量等于或高于5克/升时，应参照reg. (ce) n. 606/2009标准使用。

1克温妮（winy）释放约0.56克so₂

使用说明

将温妮（winy）溶于适量水溶液中或直接将本产品溶入要处理的产品中，充分混合。

包装和储存

25千克/袋；

1千克/袋；

0.25千克/袋

密封包装：存放在凉爽，干燥，通风处。

开封包装：仔细密封好，按上述要求存放，防止潮湿。

注意：本产品易于受潮变硬。

主要的理化特征

分子式 k₂s₂o₅

5%溶液 外观粉末或晶体

颜色白色，略带黄色

气味硫磺味

ph值4.0-4.6

k₂s₂o₅含量 > 97.2 %

so₂含量 > 56 %

重金属(例铅) < 10毫克/千克

砷含量(as) < 3毫克/千克

铅(pb) < 2毫克/千克

硒(se) < 5毫克/千克基于so₂含量

铁(fe) < 5毫克/千克基于so₂含量

锌(zn) < 10毫克/千克

铜(cu) < 10毫克/千克

汞(hg) < 1毫克/千克

硫代硫酸盐(s₂o₃) < 0.1 % 基于so₂含量

硫酸盐(k₂so₄) < 2.8 %

氯化物(hcl) < 0.1 %

solubility:

| 温度(°c) | 10 | 20 | 30 | 40 | 50 | 60 | 70 | 80 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|
| g k ₂ s ₂ o ₅ /100 g溶液 | 26.3 | 31.0 | 35.3 | 39.0 | 42.7 | 46.2 | 49.3 | 51.9 |

以上数据由官方essecO测得。其他未标明含量可按要求提供。

产品符合下列法规：

《国际葡萄酒药典》2008版

根据 (ce) n. 606/2009产品适于葡萄酒酿造。

