

Fisa tehnica a produsului de uz gospodaresc

ECO-CONSERVANT ALIMENTAR TIP MIF PE BAZA DE METABISULFIT DE POTASIU CU CONTINUT DE SO₂ 18%

S.F. 2 /2016

Prezentul standard de firma reprezinta norma interna de fabricatie a conservantului alimentar pe baza de metabisulfit de potasiu avand concentratie de 18% SO₂. Metabisulfitul de potasiu este o sare a dioxidului de sulf ce a fost solubilizata in apa demineralizata folosind o reteta proprie, potasiu fiind foarte greu solubil. Conservantul alimentar pe baza de metabisulfit de potasiu se incadreaza in legislatia europeana la produsele ce sunt certificate pentru a fi consumate in alimentatia ecologica conform Regulamentul de punere in aplicare (UE) 2016/ 673 al comisiei din 29 aprilie 2016.

Tratamentul cu conservant alimentar pe baza de metabisulfit si avand un continut de SO₂ 18% este destinat utilizarii in fabricatia vinului avand rol de regulator de fermentatie, este utilizat ca conservant alimentar in industria conservelor de legume si fructe, este utilizat ca materie prima la confierea fructelor. Doza utilizata in procesul de vinificatie este de 350 – 400ml produs comercial / 1000litri de vin fiind utilizat dupa separarea vinului de drojdie si odata cu incetarea completa a fermentatiei. Conservantul alimentar pe baza de metabisulfit de potasiu se utilizeaza cu succes in procesul de conservare a muraturilor, a verzii, a prepararii siropurilor, sucurilor, dulceturilor, preparatelor conservate din legume si fructe. Preparatele pentru care s-a folosit metabisulfitul de potasiu drept conservant alimentar vor fi utilizate dupa minim 21 de zile de la data tratamentului. In procesul de vinificatie o data cu separarea vinului de drojdie se poate efectua simultan cu tratamentul SO₂ 18% si bentonizarea folosind un gram bentonita pentru 1 litru vin rosu si 2 grame bentonita pentru 1 litru de vin alb obtinandu-se o rezistenta foarte buna la fermentatie (otetire) si o limpezire a vinului obtinandu-se totodata o culoare foarte frumoasa. Muraturile tratate cu metabisulfit de potasiu nu mai trebuiesc vanturate. Repetarea tratamentului cu metabisulfit de potasiu se realizeaza primavara in momentul in care in vie incepe sa lacrimizeze coarda , este semnul ce ne anunta ca vinul poate intra in fermentatie.

Caracteristici tehnice ale produsului :

Aspect:	Solutie limpede cu posibil usor sediment de potasiu
Continut substanta activa:	18% SO ₂
Densitate :	1,038 kg / cm ³
Temperatura de pastrare:	maxim 25 grade Celsius
Termen de valabilitate	24 de luni

Ambalare, depozitare si transport.

Conservantul alimentar pe baza de metabisulfit de potasiu cu continut de 18% SO₂ se ambaleaza in recipienti tip pet, polietilena, polipropilena, in capacitati de 50ml, 100ml, 500ml, 1L si 5L, baxate in folie termocontractibila si asezate pe europaleti, adapostiti in spatii acoperite, bine aerisite, ferite de surse de caldura si foc, prevazute cu instalatii PSI. Transportul se efectueaza cu mijloace de transport auto autorizate conform legislatiei in vigoare.