

Pirosiarczyn potasowy $K_2S_2O_5$

Odczynnik chemiczny powszechnie stosowany w winiarstwie. Używa się go do stabilizacji moszczu oraz konserwacji wina. Przy produkcji wina zabieg siarkowania zaleca się przeprowadzić w następujących etapach:

1. Po rozdrobnieniu owoców dodajemy pirosiarczyn uprzednio wymieszany w niewielkiej ilości moszczu. Dawkowanie 5-8g na 100L moszczu (zależnie od stanu owoców). Jego dodanie ma na celu zapobieganie rozwojowi dzikich drożdży (drożdże szlachetne odporne są na małe dawki pirosiarczynu), bakterii oraz drobnoustrojów.
2. Po zakończeniu fermentacji (najczęściej po pierwszym obciążu), dodajemy 6-10g na 100L. Dodanie ma na celu ostatecznie zatrzymać fermentację (zabić drożdże).
3. Siarkowanie wina wykonujemy również trzeci raz gdy wino jest już idealnie wyklarowane i zamierzamy je butelkować. Zabieg ten poleca się szczególnie do win lekkich. Dawka podobnie jak wcześniej 6-10g na 100L. Robimy to zazwyczaj po ok. 1 roku od nastawienia (zależnie od rodzaju wina) i min. 2-3 obciążach zrobionych w czasie dojrzewania. Dodanie pirosiarczynu stabilizuje mikrobiologicznie wino oraz je konserwuje.

Dawkowanie uzależnione jest od pH

Sposób użycia: Odpowiednią dawkę pirosiarczynu rozpuścić w niewielkiej ilości moszczu lub wina po czym dokładnie wymieszać w całej objętości.

Pirosiarczyn jest również powszechnie stosowany jako środek do odkażania i dezynfekcji sprzętu winiarskiego.

Do odkażania przygotowuje się roztwór wodny o stężeniu zazwyczaj 2-3%. Czyli 20-30g rozpuszczamy w litrze wody. Roztworem tym płuczemy butle oraz butelki przed napełnieniem winem, korki przed korkowaniem, wężyki do obciążu wina, korki do butli, rurki, areometry itp. Przy czym w przypadku butli oraz butelek zaleca się przepłukanie wewnętrznych ścianek, zatkanie naczynia i pozostawienie na kilka - kilkanaście minut roztworu w naczyniu (ponieważ właściwości odkażające mają opary siarki).

Roztwór pirosiarczynu do odkażania sprzętu najlepiej przygotować tuż przed jego użyciem. Jest on nietrwały i po przepłukaniu nie nadaje się później do ponownego użycia.

Ilości stosowane szczególnie przy stabilizacji moszczu są naprawdę niewielkie, dlatego warto wyposażyć się w małą, dokładną wagę laboratoryjną.

Pirosiarczyn potasu powinien być przechowywany w chłodnym, suchym miejscu i zabezpieczony przed dostępem dzieci. Wszelkiego rodzaju zabiegi z użyciem pirosiarczynu powinny być przeprowadzane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

Według Systemu Oznaczeń Unii Europejskiej pirosiarczyn potasu zarejestrowany jest pod numerem E- 224 i jako substancja konserwująca dopuszczony został do stosowania w środkach spożywczych i używkach.

Przechowywać w szczelnie zamkniętych opakowaniach.

Opracowanie i dystrybucja: www.euowin.pl