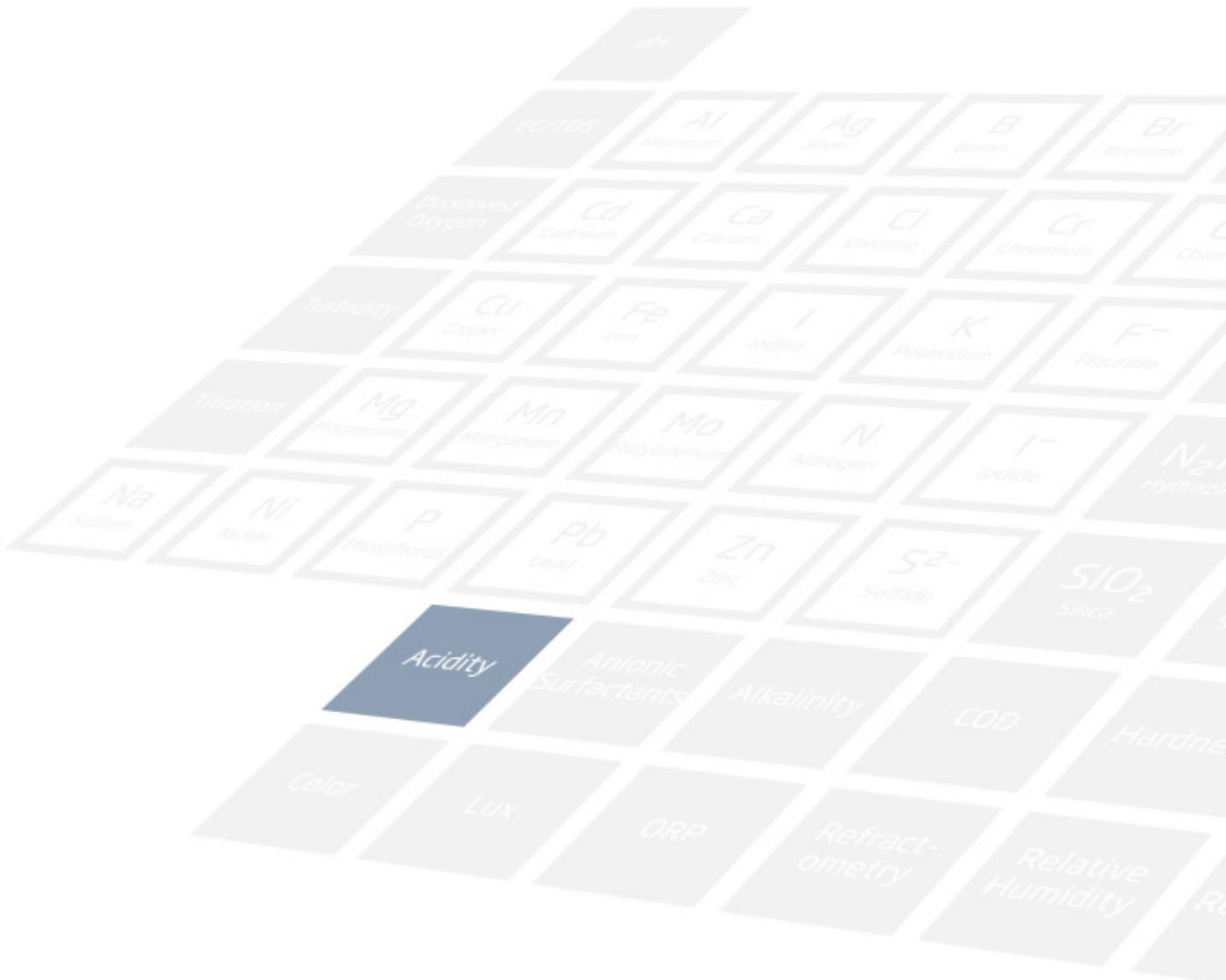


Dióxido de Sulfuro

## Description



Dióxido de Sulfuro

### Dióxido de Sulfuro

El dióxido de azufre (SO<sub>2</sub>) desempeña un papel crucial tanto en la conservación de alimentos como en la elaboración del vino. En el contexto vinícola, los enólogos incorporan SO<sub>2</sub> al vino durante diversas etapas del proceso para cumplir funciones específicas.

En las fases iniciales, este compuesto se agrega para inhibir el crecimiento de bacterias y levaduras silvestres, siendo especialmente útil cuando no se busca realizar la fermentación maloláctica. Posteriormente, después de la fermentación, se introduce SO<sub>2</sub> como antioxidante y por sus propiedades antimicrobianas.

El SO<sub>2</sub> actúa como un antioxidante esencial para preservar la integridad del vino, contribuyendo a mantener su color, sabor y estabilidad a lo largo del tiempo. Además, en su papel antimicrobiano, interfiere con las vías metabólicas de levaduras y bacterias, asegurando la calidad microbiológica del vino. Al agregar SO<sub>2</sub> al vino, una parte se une de inmediato, mientras que la fracción restante permanece libre, conocida como SO<sub>2</sub> libre, responsable de proteger el vino. La combinación de SO<sub>2</sub> unido y libre se denomina SO<sub>2</sub> total.

Hanna Instruments proporciona sistemas de valoración para la medición potenciométrica de dióxido de azufre, facilitando el proceso para los enólogos. Estos sistemas cuentan con minititradores específicamente diseñados para la aplicación vinícola, programables con diversos métodos, incluido uno específico para vinos que abarca la medición de acidez, azúcares reductores y nitrógeno asimilable en forma de levaduras (YAN).

## PRODUCTOS:

- [Dióxido de Sulfuro](#)

Array