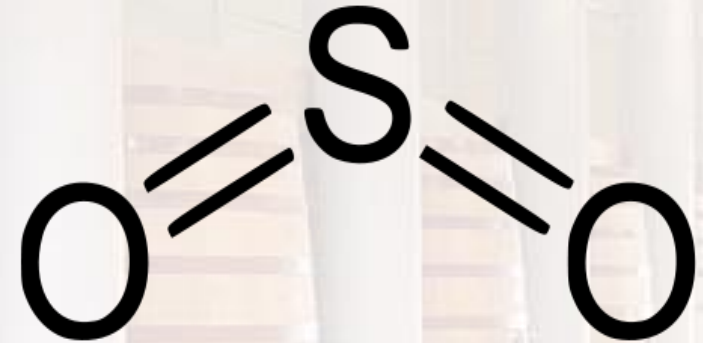


გოგირდის დიოქსიდი (SO₂)

მაქსიმალური დასაშვები დოზა:

თეთრი ღვინო : 210 მგ/ლ

წითელი ღვინო : 160 მგ/ლ



➤ ანტიოქსიდანტი

ღვინოში არსებულ კომპონენტების დაცვა დაჟანგვისაგან (თვითდაჟანგვის ხარჯზე)

➤ ანტიოქსიდაზა

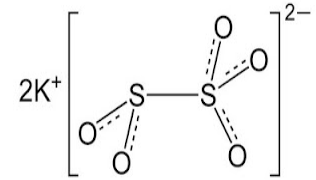
დამჟანგველი ფერმენტის (ოქსიდაზა) ინაქტივაცია - ტკბილისა და ღვინის დაცვა დაჟანგვისაგან

➤ ანტისეპტიკი

მიკროორგანიზმების ინაქტივაცია

მელვინეობაში გამოყენებული გოგირდშემცველი პროდუქტების ნაირსახეობა

SO2 კალიუმის მეტაბისულფატი (კადიფიტი, $K_2S_2O_5$ - 50 % -იანი გოგირდის მარილი)



SO2 თხევადი გოგირდის დიოქსიდი (წნევის ქვეშ)



SO2 კალიუმის მეტაბისულფატის, ამონიუმის ფოსფატისა და გოგირდის ანჰიდრიდის ხსნარები



SO2 გოგირდის ფხვნილი და ფითილები (S)



SO2 კალიუმის მეტაბისულფატის და კალიუმის ბიკარბონატის შუშხუნა აბები და გრანულები

