Dane aktualne na dzień: 30-10-2026 07:14

Link do produktu: https://alkopolo.eu/pirosiarczyn-sodu-e223-100g-p-531.html



Pirosiarczyn sodu E223 - 100g

Cena	**7,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Pirosiarczyn sodu E223 - 100g

Pirosiarczyn sodu występuje pod postacią białego proszku lub kryształów o zapachu siarki. Jest nietrwały, w wodzie tworzy kwas siarkowy (VI), rozpuszcza się również w glicerolu oraz etanolu. Pod wpływem temperatury rozkłada się do toksycznych gazów siarki oraz sodu, a pod wpływem tlenu z powietrza utlenia się do związku siarczanu sodu.

Pirosiarczyn sodu dodawany jest do wielu produktów, ponieważ:

- przedłuża termin ich przydatności,
- chroni przed brunatnieniem,
- chroni przed rozwojem różnego rodzaju pleśni i grzybów,
- wpływa na walory smakowe oraz wizualne,
- wykazuje działanie wybielające.

Dzięki swoim właściwościom pirosiarczyn sodu wykorzystuje się w:

- przemyśle spożywczym w roli konserwantu przedłużającego termin przydatności produktu do spożycia,
- medycynie jako konserwant oraz antyutleniacz niektórych leków, służy również do wykrywania anemii sierpowatej,
- doskonale sprawdza się jako środek do odkażania sprzętu winiarskiego. Działa hamująco na rozwój pleśni i bakterii, słabiej na drożdże.

Z racji na swoje właściwości pirosiarczyn sodu wykorzystywany jest często do dezynfekcji butelek przy domowej produkcji piwa i wina. Do odkażania należy przygotować roztwór wodny o stężeniu 2-3%. Do przygotowania takiego roztworu bierzemy 10-20 g. pirosiarczynu rozpuszczamy w litrze wody bezpośrednio przed odkażaniem, ponieważ w postaci roztworu wodnego jest to środek nietrwały a opary pełnią rolę „dezynfektora". Roztworem tym można płukać: wężyki , rurki , korki butelki i balony, przed napełnieniem, areometry, beczki wszystko co ma kontakt z winem czy piwem.

Pirosiarczyn sodu należy przechowywać w chłodnym, suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu i stosować w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

Środki ostrożności:
Czysty i stężony pirosiarczyn sodu jest silnie drażniący dla skóry, a jego wdychanie jest szkodliwe i powoduje podrażnienie błon śluzowych układu oddechowego. Dzienna dawka nie powinna przekraczać 0,7 mg na kilogram masy ciała. Jest rozkładany w wątrobie do nieszkodliwych siarczanów i wydalany wraz z moczem. Może obniżać zawartość witamin w produktach spożywczych poprzez ich utlenianie (zwłaszcza witaminy B2 oraz barwników betacyjaninowych). Z kolei przeciwdziała utlenianiu kwasu askorbinowego, czyli witaminy C dzięki czemu nadaje się do stabilizowania moszczu i zapobiega zmianie jego koloru (np.: soku jabłkowego).