¿Qué son los sulfitos en el vino?

15/01/2016



Son sales y ésteres del ácido sulfuroso, es decir, un **compuesto químico formado por dos moléculas de oxígeno y una de azufre, SO2, la cual se denomina dióxido de azufre**. Estos se encuentran presentes en todos los vinos, los cuales se usan para la conservación del aroma del vino y para la eliminación de las bacterias.

Su procedencia se debe a los tratamientos con anhídrido sulfuroso que se realizan en las vendimias, mostos, vinos, barricas y en toda clase de envases que se utilizan para la elaboración y la crianza del vino.

Sin sulfitos la calidad del vino no se podría garantizar, aunque existen algunos productores que utilizan una serie de productos químicos cuando ya se ha finalizado la elaboración y el acabado del vino, logrando su total eliminación y colocando en las etiquetas de las respectivas botellas, que su contenido se encuentra libre de sulfitos, pero siempre **a costa de alterar negativamente la calidad y el sabor del vino.**

El contenido de sulfitos es **inferior en los vinos tintos**

que en los blancos secos y rosados; aunque si se analizan su contenido en vinos semidulces o dulce su porcentaje es bastante mayor.

Los sulfitos los encontramos en diferentes tipos de productos que casi a diario de una forma u otra tomamos; ejemplos bien claros pueden ser las patatas, los refrescos, la leche envasada, los pasteles, los congelados o ultra-congelados, los frutos secos, etcétera, llegando de esa manera a cualquier alimento o bebida que fermente y que son tratados con ácido sulfuroso antioxidante para una mejor conservación.

Las advertencias siempre van destinadas a las personas que puedan sufrir reacciones alérgicas a estos compuestos. Por el contrario, en una persona sana, se ha establecido que una dosis diaria en 0,7 mg de sulfitos por kg de peso es totalmente admisible.

En definitiva, salvo una alergia al azufre o también que seamos sensibles a este, no deberíamos de preocuparnos por un vino que pueda contener sulfitos. La gran mayoría de las personas que lo beben no suelen experimentar efectos secundarios por las cantidades que este contenga. Pese a todo, siempre es conveniente estar alerta, porque existe un porcentaje bastante bajo en la población que es sensible o alérgico a este compuesto.