

Sorbato potásico

CARACTERÍSTICAS

Sorbato potásico es un conservante con efecto fungicida empleado fundamentalmente para evitar refermentaciones en vinos dulces.

Debido al riesgo de desarrollo bacterias lácticas capaces de degradar el ácido sórbico en geraniol, es necesaria su aplicación asegurando un nivel de sulfuroso libre elevado.

APLICACIÓN

Inhibidor de levaduras y mohos en vinos dulces.

COMPOSICIÓN

Sorbato potásico (E-202).

DOSIS

Dosis recomendada: 10-25 g/hl

El contenido total de ácido sórbico no puede superar los 200 mg/l en vino. 267,9 g de sorbato potásico se convierten en 200 g de ácido sórbico.

MODO DE EMPLEO

Disolver 5 veces su peso en agua y añadir directamente sobre el volumen total de vino a tratar.

Precauciones de trabajo

El sorbato potásico debe emplearse en presencia de sulfuroso (SO₂ libre alrededor de 25-40 mg/l).

No utilizar transcurrido 1 hora tras su preparación.

ASPECTO FÍSICO

Polvo granulado blanco cristalino.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y de 25 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 061 (rev.6)	
Riqueza [%]	> 99.0
Humedad [%]	< 1
Cloruros [g/kg]	< 1
Sulfatos [g/kg]	< 1
Acidez / alcalinidad [%]*	< 1
Aldehídos (CHO) [%]	< 0.1
As [mg/kg]	< 0.1
Pb [mg/kg]	< 0.1
Hg [mg/kg]	< 0.01
Zn [mg/kg]	< 0.01
Metales pesados [mg/kg]	< 10

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Fecha óptima de consumo: 2 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Códex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.