

Sorbate de potassium

CARACTÉRISTIQUES

Le sorbate de potassium est un conservateur à effet fongicide utilisé principalement pour prévenir la refermentation dans les vins liquoreux.

En raison du risque de développer des bactéries lactiques capables de dégrader l'acide sorbique en géraniol, son application est nécessaire pour assurer un niveau élevé de soufre libre.

APPLICATION

Inhibiteur des levures et des moisissures dans les vins doux.

COMPOSITION

Sorbate de potassium (E-202).

DOSE

Dosee recommandé: 10-25 g/hl

La teneur totale en acide sorbique ne peut pas dépasser 200 mg/l dans le vin. 267,9 g de sorbate de potassium sont transformés en 200 g d'acide sorbique.

MODO D'EMPLOI

Dissoudre 5 fois son poids dans l'eau et l'ajouter directement au volume total de vin à traiter.

Précautions de travail

Le sorbate de potassium doit être utilisé en présence de soufre (SO₂ libre autour de 25-40 mg/l).

Ne pas utiliser après une heure après la préparation.

APPARENCE PHYSIQUE

Poudre granulée cristalline blanche.

PRÉSENTATION

Conteneurs de 1 et 25 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES

EP 061 (rév. 6)

Richesse [%]	> 99.0
Humidité [%]	< 1
Chlorures [g/kg]	< 1
Sulfates [g/kg]	< 1
Acidité / alcalinité [%]*	< 1
Aldéhydes (CHO) [%]	< 0,1
En tant que [mg/kg]	< 0,1
Pb [mg/kg]	< 0,1
Hg [mg/kg]	< 0,01
Zn [mg/kg]	< 0,01
Métaux lourds [mg/kg]	10 <

CONSERVATION

Conserver dans le récipient d'origine, dans un endroit frais et sec. Ne pas exposer directement à la lumière du soleil.

Une fois ouvert, il faut l'utiliser dès que possible.

Date optimale de consommation: 2 ans.

RGSEAA : 31.00391/CR

Produit conformément au Codex et Règlement œnologique international (UE) 2019/934 et aux amendements ultérieurs.