

Sorbato di potassio

CARATTERISTICHE

Il sorbato di potassio è un conservante ad effetto fungicida utilizzato fondamentalmente per evitare rifermentazioni in vini dolci.

Dato il rischio di sviluppo di batteri lattici in grado di degradare l'acido sorbico in geraniolo, è necessario applicarlo garantendo un alto livello di solforosa libera.

APPLICAZIONE

Inibitore di lieviti e muffe in vini dolci.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Vini più freschi in naso e caratterizzati da una maggiore intensità aromatica.

COMPOSIZIONE

Sorbato di potassio (E-202).

DOSE

Vino 10 - 25 g/hl

Il contenuto totale di acido sorbico nel vino non può superare i 200 mg/l. 267,9 g sorbato di potassio si trasformano in 200 g di acido sorbico.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Sciogliere in 5 volte il suo peso in acqua e aggiungere direttamente sul volume totale del vino da trattare

Precauzioni nella lavorazione:

Il sorbato di potassio dev'essere utilizzato in presenza di solforosa (SO₂ libero, circa 25-40 mg/l).

Non utilizzare se è passata 1 ora dalla sua preparazione.

ASPETTO FISICO

Polvere di colore beige.

PRESENTAZIONE

Confezione da 0,5 e 1 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 061 (rev.5)

Purezza [%]	> 99
Umidità [%]	< 1
Cloruri [g/kg]	< 1
Solfati [g/kg]	< 1
Aldeides (CH ₂ O) [%]	< 0.1
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
Metalli pesanti [mg/kg]	< 10

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto, privo di odori. Non esporre direttamente ai raggi solari.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro: 2 anni dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.