

Sorbato di potassio

CARATTERISTICHE

Il sorbato di potassio è un conservante con effetto fungicida utilizzato principalmente per prevenire la rifermentazione nei vini dolci.

A causa del rischio di sviluppare batteri lattici capaci di degradare l'acido sorbico in geraniolo, la sua applicazione è necessaria per garantire un alto livello di zolfo libero.

APPLICAZIONE

Inibitore di lieviti e muffe nei vini dolci.

COMPOSIZIONE

Sorbato di potassio (E-202).

DOSAGGIO

Dosaggio raccomandato: 10-25 g/hl

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

COME USARLO

Sciogli 5 volte il suo peso in acqua e aggiungi direttamente al volume totale del vino da trattare.

Precauzioni lavorative

Il sorbato di potassio dovrebbe essere usato in presenza di zolfo (SO₂ libero intorno a 25-40 mg/l).
Non usarlo dopo 1 ora dalla preparazione.

ASPETTO FISICO

Polvere granulata cristallina bianca.

PRESENTAZIONE

Contenitori da 1 e 25 kg.

PROPRIETÀ FISICOCHIMICHE

EP 061 (rev.6)

Ricchezza [%]	> 99.0
Umidità [%]	< 1
Cloruri [g/kg]	< 1
Solfati [g/kg]	< 1
Acidità / alcalinità [%]*	< 1
Aldeidi (CHO) [%]	< 0.1
Come [mg/kg]	< 0.1
Pb [mg/kg]	< 0.1
Hg [mg/kg]	< 0,01
Zn [mg/kg]	< 0,01
Metalli pesanti [mg/kg]	< 10

COME CONSERVARE

Conserva nel contenitore originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Data ottimale di consumo: 2 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto in conformità con il Codice e Regolamento Oenologico Internazionale (UE) 2019/934 e le successive modifiche.