As informações fornecidas nesta ficha técnica baseiam-se no nosso conhecimento atual. A empresa não assume qualquer responsabilidade pela utilização incorreta ou fora do quadro legal para a utilização do produto

Sorbato de potássio

CARATERÍSTICAS

O sorbato de potássio é um conservante com efeito fungicida usado principalmente para evitar a refermentação em vinhos doces.

Devido ao risco de desenvolver bactérias lácticas capazes de degradar o ácido sórbico em geraniol, a sua aplicação é necessária para garantir um elevado nível de enxofre livre.

APLICAÇÃO

Inibidor de leveduras e bolores em vinhos doces.

COMPOSIÇÃO

Sorbato de potássio (E-202).

DOSE

Dosagem recomendada:

10-25 g/hl

O teor total de ácido sórbico não pode exceder 200 mg/l no vinho. 267,9 g de sorbato de potássio são convertidos em 200 g de ácido sórbico.

COMO UTILIZAR

Dissolver 5 vezes o seu peso em água e adicionar diretamente ao volume total de vinho a tratar.

Precauções de Trabalho

Deve ser utilizado sorbato de potássio na presença de enxofre (SO₂ livre cerca de 25-40 mg/l). Não utilizar após 1 hora após a preparação.

APARÊNCIA FÍSICA

Produto pulverulento granulado cristalino, de cor branca.



APRESENTAÇÃO

Recipientes de 1 e 25 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 061 (REV.6)

Riqueza [%]	> 99,0
Humidade [%]	< 1
Cloretos [g/kg]	< 1
Sulfatos [g/kg]	< 1
Acidez/alcalinidade [%]*	< 1
Aldeídos (CHO) [%]	< 0,1

As [mg/kg]	< 0,1
Pb [mg/kg]	< 0,1
Hg [mg/kg]	0,01
Zn [mg/kg]	< 0,1
Metais pesados [mg/kg]	< 10

CONSERVAÇÃO

Conservar no recipiente de origem, em local fresco e seco. Não exponha diretamente à luz solar.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumir de preferência antes de: no prazo de 2 anos a contar da embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2022/68.

^{*}como ácido sórbico/K₂CO₃