

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

Vino 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.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS EP 061 (rev.5)

Riqueza [%]	> 99,0
Humedad [%]	< 1
Cloruros [g/kg]	< 1
Sulfatos [g/kg]	< 1
Acidez/alcalinidad (como ácido sórbico/K ₂ CO ₃) [%]	< 1
Aldehídos (CH O) [%]	< 0.1
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Metales pesados [mg/kg]	< 10

ASPECTO FÍSICO

Polvo granulado blanco cristalino.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y de 25 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores. No exponer directamente a la luz solar.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.