

Sorbato de potássio

FUNCIONALIDADES

O sorbato de potássio é um conservante com efeito fungicida utilizado principalmente para prevenir 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).

DOSAGEM

Dosagem recomendada: 10-25 g/hl

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

COMO USAR

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

Precauções de Trabalho

O sorbato de potássio deve ser usado na presença de enxofre (SO₂ livre cerca de 25-40 mg/l).

Não use após 1 hora após a preparação.

APARÊNCIA FÍSICA

Pó granulado cristalino branco.

APRESENTAÇÃO

Recipientes de 1 e 25 kg.

PROPRIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 061 (rev.6)	
Riqueza [%]	> 99.0
Humidade [%]	< 1
Cloretos [g/kg]	< 1
Sulfatos [g/kg]	< 1
Acidez / alcalinidade [%]*	< 1
Aldeídos (CHO) [%]	< 0,1
Como [mg/kg]	< 0,1
PB [mg/kg]	< 0,1
Hg [mg/kg]	< 0,01
Zn [mg/kg]	< 0,01
Metais pesados [mg/kg]	< 10

COMO ARMAZENAR

Guarde no recipiente original, num local fresco e seco, livre de odores.

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

Data ótima de consumo: 2 anos.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex e Regulamento Enológico Internacional (UE) 2019/934 e alterações subsequentes.