

Sorbat de potasiu

CARACTERISTICI

Sorbatul de potasiu este un conservant cu efect fungicid, folosit în principal pentru a preveni refermentarea în vinurile dulci.

Din cauza riscului de a dezvolta bacterii lactice capabile să degradeze acidul sorbic în geraniol, aplicarea sa este necesară pentru a asigura un nivel ridicat de sulf liber.

APLICAȚIE

Inhibitor al drojdiilor și mucegaiurilor în vinurile dulci.

COMPOZIȚIE

Sorbat de potasiu (E-202).

DOZA

Doza recomandată: 10-25 g/hl

Conținutul total de acid sorbic nu poate depăși 200 mg/l în vin. 267,9 g de sorbat de potasiu sunt transformate în 200 g de acid sorbic.

MOD DE UTILIZARE

Dizolvați l de 5 ori greutatea sa în apă și adăugați direct la volumul total de vin ce urmează să fie tratat.

Precauții de lucru

Sorbatul de potasiu trebuie folosit în prezența sulfului (SO₂ liber în jur de 25-40 mg/l).

A nu se utiliza la mai mult de o ora de la pregătirea sa.

ASPECT FIZIC

Pulbere granulată cristalină albă.

PREZENTARE

Ambalaj de 1 și 25 kg.

PROPRIETĂȚI FIZIOCHIMICE

EP 061 (rev.6)

Concentrație [%]	> 99.0
Umiditate [%]	< 1
Cloruri [g/kg]	< 1
Sulfați [g/kg]	< 1
Aciditate / alcalinitate [%]*	< 1
Aldehyde (CHO) [%]	< 0.1
Ca [mg/kg]	< 0.1
PB [mg/kg]	< 0.1
Hg [mg/kg]	< 0,01
Zn [mg/kg]	< 0,01
Metale grele [mg/kg]	< 10

MOD DE PASTRARE

Păstrează-l în ambalajul original, într-un loc răcoros și uscat, fără mirosuri straine.

Odată deschis, ar trebui folosit cât mai curând posibil.

Durata optimă de consum: 2 ani.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Internațional Oenologic și Regulamentului (UE) 2019/934 și cu modificările ulterioare.