STABILIZZANTI

Sorbasol

Sorbato di potassio. Inibitore dei lieviti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Formulazione:** Sorbato di potassio (E202).
- **Interesse enologico:** Sorbasol è un agente conservante le cui proprietà antifungine **inibiscono lo sviluppo dei lieviti.**

ISTRUZIONI PER L'USO

- Dissolvere in 5 parti d'acqua ed aggiunge assicurando une buona omogeneizzazione. Aggiungere prima dell'ultima fase di filtrazione. L'acido sorbico à facilmente degradabile dai batteri e può dare i caratteristici sapori di "geraniolo"; i vini da trattare devono contener almeno 35 mg/L di SO_2 libera.

- **Dose:** da 10 a 20 g/hL.
  Valore legale massima nel vino trattato (regolamento UE): 200 mg/L espresso in acido sorbico (equivale a 26,8 g/hL di Sorbasol).

SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Granuli bianchi
- **Purezza:** > 99%
- **Solubilità:** Solubile

CHIMICHE

- **Umidità:** < 1 %
- **Solfati:** < 1 g/kg
- **Aldeidi:** < 1 g/kg
- **Cloruri:** ≤ 1 g/kg

LIMITI

- **Piombo**: < 2 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Metalli pesanti (in Pb)**: < 10 mg/kg

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchi da 1 kg (cartoni da 15 kg) e fusti da 25kg.
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GD/05-06-2024. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM