

STABILIZZANTI



# Sorbamol

Sorbato di potassio. Inibitore dei lieviti.



## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Sorbato di potassio (E202).
- ◆ **Interesse enologico:** Sorbamol 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 una buona omogeneizzazione. L'acido sorbico è facilmente degradabile dai batteri e può dare i caratteristici sapori di "geraniolo"; i vini da trattare devono contenere almeno 35 mg/L di SO<sub>2</sub> 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 Sorbamol).**



## 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/28-10-2021. 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