

SCHEDA TECNICA : **SORBASOL**

FORMULAZIONE

Sorbato di potassio (C₆H₇O₂K ; PM = 150,2 g/mol) – (E 202).

INTERESSE ENOLOGICO

Inibitore dei lieviti.

DOSE E MODO D'USO

Dose d'impiego: 10 à 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).
Dissolvere in 5 parti d'acqua ed aggiunge assicurando una buona omogeneizzazione.
L'acido sorbico à facilmente degradabile dai batteri ; i vini da trattare devono contener almeno 35 mg/L di SO₂ libera.

SPECIFICHE FISIOCHIMICHE

Purezza	> 99 %
Umidita	< 1 %
Cloruri	≤ 1 000 ppm
Solfati	< 1 000 ppm
Aldeidi	< 0,1 %

Arsenico	< 3 ppm
Mercurio	< 1 ppm
Piombo	< 2 ppm
Zinco	< 5 ppm
Metalli pesanti (in Pb)	< 10 ppm

CONSERVAZIONE

Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso. Proteggere dall'umidità e dalla luce.
Utilizzare rapidamente dopo l'apertura. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione.

CONFEZIONI

Tasca da 1 kg e fusto da 25 kg.



AM/12-11-2019

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), ed al Food Chemical Codex (FCC) e JEFCA