

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 una buona omogeneizzazione. Aggiungere prima dell'ultima fase di filtrazione. 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 SO₂ libera.
- ◆ **Dose:** da 10 a 20 g/hL.
Valore legale massima nel vino trattato (regolamento UE): 200 mg/L espresso in acido sorbico (equivalente a 26,8 g/hL di Sorbasol).



SPECIFICHE

FISICHE

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

CHIMICHE

- **Umidità:** < 1 %
- **Solfati:** < 1000 ppm
- **Aldeidi:** ≤ 0,1%
- **Cloruri:** < 1000 ppm

LIMITI

- **Piombo:** < 0,1 ppm
- **Arsenico:** < 0,1 ppm
- **Mercurio:** < 0,01 ppm
- **Metalli pesanti (in Pb):** < 10 ppm



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.