

**CONSERVANTES
ANTIOXIDANTES**

SORBATO POTÁSICO

INHIBIDOR DE LEVADURAS Y MOHOS

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Sorbato potásico es un conservante con efecto fungicida empleado fundamentalmente para evitar refermentaciones en vinos dulces.
- Debido al riesgo de desarrollo de bacterias lácticas capaces de degradar el ácido sórbico en geraniol, es necesaria su aplicación asegurando un nivel de sulfuroso libre elevado.

COMPOSICIÓN

Sorbato potásico (E-202).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

10 - 25 g/hl en vino.

El contenido total de ácido sórbico no puede superar los 200 mg/l en vino. 267,9 g de sorbato potásico se convierten en 200 g de ácido sórbico.

- Disolver 5 veces su peso en agua y añadir directamente sobre el volumen total de vino a tratar.

PRECAUCIONES DE TRABAJO:

El sorbato potásico debe emplearse en presencia de sulfuroso (SO₂ libre alrededor de 25-40 mg/l).

No utilizar transcurrido 1 hora tras su preparación.

PRESENTACIÓN

Polvo granulado blanco cristalino.

Envases de 1 y 25 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco. No exponer directamente a la luz solar.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.

Revisión 3 // 07/06/2016.