



SORBATO DI POTASSIO

CONSERVANTE



COMPOSIZIONE

Sorbato di potassio (E 202) granulato.



CARATTERISTICHE

IL SORBATO di POTASSIO è un prodotto in grado di fornire stabilità biologica al vino, grazie al suo effetto fungistatico. E' un valido conservante utilizzato in diversi prodotti alimentari.

L'elevato grado di purezza assicura l'assenza degli odori anomali propri della materia prima. Si trova in forma di granuli sferici, e quindi limita la formazione di polvere.



IMPIEGHI

IL SORBATO di POTASSIO svolge un'efficace stabilizzazione biologica del vino, soprattutto nei casi in cui le tecnologie non siano sufficienti a garantire un prodotto biologicamente stabile.

Garantisce una valida protezione nei confronti della fioretta.

Per ottenere un effetto conservativo ottimale è consigliabile associare al SORBATO di POTASSIO un'adeguata aliquota di anidride solforosa e un trattamento di filtrazione sterile.

La presenza di anidride solforosa libera permette di proteggere il vino dalle ossidazioni e dal catabolismo dei batteri lattici sull'acido sorbico, evitando la formazione di profumi anomali (es. di geranio).

L'utilizzo del SORBATO di POTASSIO è consigliabile per vini contenenti residui zuccherini, quindi suscettibili di rifermentazioni indesiderate in bottiglia.

L'azione dell'acido sorbico e dei sorbati non viene inficiata da trattamenti termici.

Per l'impiego del SORBATO DI POTASSIO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



SORBATO DI POTASSIO

CONSERVANTE



MODALITÀ D'USO

IL SORBATO di POTASSIO è molto più solubile, rispetto l'acido sorbico, per cui va aggiunto direttamente alla massa da trattare in rimontaggio, subito prima dell'imbottigliamento, senza bisogno di predisporre una soluzione in acqua o vino.



DOSI

Per vini bianchi e rossi: fino a 27 g/hL.
Avvertenza: 27 g/hL di SORBATO di POTASSIO apportano al vino circa 200 mg/L di acido sorbico (attuale limite di legge), e circa 70 mg/L di potassio.



CONFEZIONI

Sacchi da 25 kg.
Sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg.



CONSERVAZIONE

Il prodotto è igroscopico; conservare in luogo fresco ed asciutto.
Richiudere accuratamente le confezioni aperte.



PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: pericoloso (vedere scheda di sicurezza).