



# 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. È 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 fiofetta.

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 poliaccoppato 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).