

SORBATO POTÁSICO cód. 11006

CARACTERÍSTICAS

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

APLICACIÓN

Inhibidor de levaduras y mohos en vinos dulces.

COMPOSICIÓN

Sorbato potásico (E-202).

DOSIS

Vino **10 - 25 g/hl**

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.

MODO DE EMPLEO

* 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.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Riqueza [%]	> 99
Humedad [%]	< 1
Cloruros [g/kg]	< 1
Sulfatos [g/kg]	< 1
Aldehídos (CH ₂ O) [%]	< 0.1
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
Metales pesados [mg/kg]	< 10

ASPECTO FÍSICO

Polvo granulado blanco cristalino.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 Kg y 25 Kg

CONSERVACIÓN

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

RGSEAA: 31.003204/AB Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y I Reglamento CE 606/2009