



SORBOSOL

ESTABILIZANTE TOTAL

COMPOSICIÓN

Potasio sorbato 67,5%, Potasio metabisulfito 22,5%, ácido L ascórbico 10%.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo y granulos de color blanco con olor débil a anhídrido sulfuroso.

Poliformulado de acción compleja para la estabilidad biológica y química del vino.

SORBOSOL K asegura una eficaz acción antifermentativa y fungistática merced a la asociación del sorbato potásico y el anhídrido sulfuroso libre. El metabisulfito potásico presente, además de ser sinérgico con el sorbato potásico, asegura la inhibición de las bacterias lácticas que pueden producir la desaparición del olor a geranio en el vino.

SORBOSOL K desempeña una acción antioxidante, por el efecto conjunto del anhídrido sulfuroso y del ácido ascórbico, asegurando la estabilidad química y física del vino.

APLICACIONES

SORBOSOL K está indicado como estabilizante biológico del vino en todos los casos en los que no existen tecnologías suficientes para garantizar su estabilidad.

Puede ser un coadyuvante válido en la estabilización biológica en frío del vino (microfiltración).

Además, SORBOSOL K es el producto ideal para el vino vendido a granel en damejuanas, asegurando una acción anti nata.

DOSIS

20-40 g/hL (40 g/hL aportan al vino la dosis máxima de ácido sórbico permitida por la ley).

MODO DE EMPLEO

SORBOSOL K se añade a la masa por tratar inmediatamente antes del embotellado, sin tener que dispersarse previamente en agua o vino, espolvoreando en el vino en remontado. Para asegurar el máximo efecto estabilizante, se recomienda, antes de envasar el vino, llevar a cabo una filtración estabilizante.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 1 kg

Consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

Contenido SO ₂ (% SO ₂)	13 +/- 3,5
Contenido ac. ascórbico (% ac. ascórbico)	10 +/- 2,5

Los valores se han calculado con métodos Oficiales o bien con métodos desarrollados por la propia Esseco. La empresa está a disposición por si precisa otros datos que no se han detallado en esta ficha.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. CE 1493/99

Distribuido en España por Sepsa:

n° RISPAC = 31-04122/CAT

n° RGS = 31-00594/B