



SORBATO DI POTASSIO

CONSERVANTE ANTIFUNGINO

COMPOSIZIONE

E202 sorbato di potassio.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere cristallina o granuli di colore bianco-crema.

APPLICAZIONI

Prodotto ad azione fungistatica, immediatamente solubile nel vino.

Usato in combinazione con adeguate dosi di solforosa libera (si consigliano 30-50 mg/l), protegge il vino dalle rifermentazioni ad opera di lieviti e muffe e previene la formazione di fioretta. Attenzione: se non adeguatamente protetto con SO₂, il sorbato può essere degradato dalla flora batterica eventualmente presente, producendo un anomalo odore di geranio.

DOSI

27 g/hl di sorbato di potassio apportano nei vini 200 mg/l di acido sorbico (limite legale UE).

MODALITA' D'USO

Aggiungere alla massa da trattare subito prima dell'imbottigliamento, spolverando il prodotto direttamente sul vino in rimontaggio. Per ottenere il massimo effetto stabilizzante, si consiglia di far precedere l'imbottigliamento da una filtrazione sterilizzante.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da kg 1

Sacco da kg 25

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere con cura e conservare come sopra indicato.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

formula		CH ₃ - CH = CH - CH = CH - COOK
Soluz. 50%	aspetto	limpido o debolmente opalescente
	colore	giallo
titolo (%)		> 99
perdita all'essiccamento (%)		< 1
metalli pesanti (mg/kg Pb)		< 10
arsenico (mg/kg As)		< 3
piombo (mg/kg Pb)		< 2

I valori sopra indicati sono stati determinati con metodi Ufficiali o con metodi interni Esseco. Restiamo comunque a disposizione per ogni altra informazione non riportata.

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Regolamento (UE) N. 231/2012

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009