


STABILIZZANTE

SORBATO DI POTASSIO

conservante antifungino

	<p>COMPOSIZIONE E202 sorbato di potassio.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Prodotto ad azione fungistatica, immediatamente solubile nel vino. Usato in combinazione con adeguate dosi di solforosa libera (si consigliano 30-50 mg/l), impedisce la rifermentazione di vini con zuccheri residui fermentescibili e altri lieviti indesiderabili.</p>
	<p>APPLICAZIONI Prevenzione di rifermentazioni e sviluppo di lieviti indesiderati in bottiglia</p>
	<p>DOSI 27 g/hl di sorbato di potassio apportano nei vini 200 mg/l di acido sorbico (limite legale UE).</p>
	<p>MODALITÀ 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. <i>Attenzione:</i> se non adeguatamente protetto con SO₂, il sorbato può essere degradato dalla flora batterica eventualmente presente, producendo un anomalo odore di geranio.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1 kg – 25 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e consumare in giornata.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Codex CEnologique International Reg. (UE) N. 231/2012</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (CE) N. 606/2009 Reg. (UE) 2019/934 (applicato a decorrere dal 7 dicembre 2019)</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.