



Stabilizzanti

SORBOSOL

Codice Scheda: Sorbosol/it

Revisione: n°3 Luglio 2002

Pag. 1/1

STABILIZZANTE TOTALE

COMPOSIZIONE

Sorbato di potassio 67,5%, Metabisolfito di potassio 22,5%, Acido ascorbico 10%.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere cristallina di colore da bianco a bianco-crema, con debole odore di anidride solforosa.

Poliformulato ad azione complessa, per la stabilità biologica e chimica del vino.

SORBOSOL assicura un'efficace azione antifermentativa e fungistatica grazie all'associazione del sorbato di potassio e della anidride solforosa libera. Il metabisolfito di potassio presente, oltre che sinergico del sorbato di potassio, garantisce la inibizione dei batteri lattici che possono essere responsabili della comparsa dell'odore di geranio nel vino. SORBOSOL svolge un'azione antiossidante, grazie all'effetto congiunto di anidride solforosa ed acido ascorbico, garantendo la stabilità chimico-fisica del vino.

APPLICAZIONI

SORBOSOL è indicato come stabilizzante biologico del vino in tutti quei casi ove non esistano tecnologie sufficienti a garantirne la stabilità.

Può essere un valido coadiuvante nella stabilizzazione biologica a freddo del vino (microfiltrazione).

SORBOSOL è inoltre il prodotto ideale per il vino venduto sfuso in damigiane, dove garantisce un'azione antifioretta.

DOSI

20-40 g/hl (40 g/hl apportano al vino la dose massima di acido sorbico consentita dalla legge).

MODALITA' D'USO

SORBOSOL va aggiunto alla massa da trattare subito prima dell'imbottigliamento, senza predisperdere in acqua o vino, spolverando sul vino in rimontaggio. Per assicurare il massimo effetto stabilizzante, è consigliabile far precedere il confezionamento del vino da una filtrazione stabilizzante.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da kg 1

Conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato

PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICO CHIMICHE

Contenuto SO₂ (% SO₂) 12,5 +/- 1

Contenuto ac. ascorbico (% ac. ascorbico) 10 +/- 1

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

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. CE 1493/99