








**STABILIZZANTI**

**SORBOSOL K**

Stabilizzante antimicrobico e antiossidante

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> E202 sorbato di potassio 67,5%, E224 metabisolfito di potassio 22,5%, E300 acido ascorbico 10%.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Stabilizzante antimicrobico e antiossidante da usare per limitare il rischio di rifermentazione e sviluppo di microrganismi indesiderati in vini pronti per l'imbottigliamento. Sorbosol K assicura un'efficace azione antifermentativa e fungistatica grazie all'associazione del sorbato di potassio e della anidride solforosa. Il metabisolfito di potassio completa l'azione del sorbato controllando lo sviluppo di batteri, inclusi quelli lattici che, in assenza di una giusta dose di SO<sub>2</sub>, potrebbero degradare il sorbato e formare 2-etossiesca-3,5-diene, composto responsabile della comparsa dell'odore di geranio. Sorbosol K svolge anche un'azione antiossidante garantendo così la stabilità chimico-fisica del vino.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nella preparazione dei vini per l'imbottigliamento, previene il rischio di rifermentazioni e lo sviluppo di microrganismi indesiderati in bottiglia.</li> <li>▪ Stabilizzazione microbiologica di vini con residuo zuccherino.</li> <li>▪ Stabilizzazione microbiologica del vino in tutti quei casi ove non esistono tecnologie sufficienti a garantirne una bassa carica di microrganismi contaminanti.</li> <li>▪ Prevenzione dello sviluppo di fioretta nel vino venduto in damigiane.</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> 20-40 g/hL (dose massima legale nella UE)</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Spolverare Sorbosol K direttamente sulla superficie del vino sotto agitazione o durante un rimontaggio. Per ottenere il massimo effetto stabilizzante, si consiglia di usare Sorbosol K dopo l'ultima filtrazione, su vino brillante, pronto per l'imbottigliamento.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 1 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare al riparo dal sole, in un luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto a base di materie prime conformi a: Regolamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</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.