



LES ESSENTIELS

SORBATE DE POTASSIUM

Antifúngico. Bloquea el desarrollo de las levaduras

CARACTERÍSTICAS

SORBATE DE POTASSIUM (sorbato potásico) es un antifúngico: bloquea el desarrollo de las levaduras alcohólicas y micodérmicas. Su actividad y su calidad son controladas y mantenidas por nuestro laboratorio de calidad.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

SORBATE DE POTASSIUM es un producto fungistático. Impide el desarrollo de las levaduras, tanto de fermentación como de velo.

Estabiliza los vinos que contienen azúcares residuales, e impide la formación de flor.

DOSIS

De 20 a 25 g/hl, en función de la naturaleza del vino.

Dosis máxima legal: 27 g/hL.

MODO DE EMPLEO

- Añadir lentamente, en el transcurso de un remontado, en solución (1 kg por 10 L de agua)
- No disolver nunca directamente en el vino o en un producto ácido.
- Aunque permite limitar el sulfitado del vino, **SORBATE DE POTASSIUM** debe utilizarse siempre con una cierta concentración de SO₂ libre:
- 30 mg/L a 40 mg/L en vinos tintos.
- 40 mg/L a 60 mg/L en vinos dulces.

PRESENTACIÓN

Disponibles en bolsas de 1 kg y 25 kg.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

301/2016 – 1/1