



# 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 SO<sub>2</sub> 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**