

SORBATO di potassio

COMPOSIZIONE

Sorbato di potassio puro

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granulato sferico incolore e inodore.

Prodotto granulato, purissimo ad azione fungistatica (E 202)

L'elevato grado di purezza assicura l'assenza degli odori anomali propri della materia prima. Il **SORBATO DI POTASSIO** è un prodotto in grado di fornire stabilità biologica al vino, grazie al suo effetto fungistatico. È un valido antisettico utilizzabile in diversi prodotti alimentari.

APPLICAZIONI

Il **SORBATO DI POTASSIO** svolge un'azione di stabilizzazione del microbiologica nel vino, garantendo protezione soprattutto per quanto riguarda la fioretta.

L'utilizzo del **SORBATO DI POTASSIO** è consigliabile anche nei vini con residui zuccherini, così da evitare eventuali rifermentazioni indesiderate in bottiglia.

Per ottenere un'azione ottimale del **SORBATO DI POTASSIO** è consigliabile associare al prodotto una quantità limitata di ANIDRIDE SOLFOROSA e effettuare una FILTRAZIONE STERILE, così da evitare eventuali ossidazioni o prevenire il catabolismo da parte dei batteri lattici sull'acido sorbico, evitando la formazione di profumi anomali.

Per l'impiego del Sorbato di Potassio attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Fino a 27g/hL per vini bianchi e rossi.

ATTENZIONE: 27 g/hL di **SORBATO DI POTASSIO** apportano al vino circa 200 mg/L di acido sorbico (limite legale), e circa 70 mg/L di Potassio.

MODALITA' D'USO

Sciogliere l'**SORBATO DI POTASSIO** in acqua, in rapporto 1:5, mescolando sino alla totale scomparsa di eventuali grumi, quindi aggiungere alla massa in rimontaggio ed omogeneizzare adeguatamente.

Il sorbato di potassio dev'essere utilizzato in presenza di solforosa (SO₂ libero, circa 25-40 mg/l).

Non utilizzare dopo 1 ora dalla sua preparazione.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 1 kg Sacco 25 kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68

Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex

Uso limitato

Via Sandro Pertini, 12
40062 Molinella (BO) - ITALIA
Tel. +39 051 88 7052
+39 346 58 33 882
info@alea-evolution.com
alea-evolution@pec.it
alea-evolution.com
CF - P.IVA 02944251202
Cod. REA BO-479327
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

