



# Sorbazol

Sorbato de potasio. Inhibidor de las levaduras.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** sorbato de potasio (E202).
- ◆ **Interés enológico:** inhibidor de las levaduras. Sorbasol es un conservador cuyas propiedades antifúngicas inhiben el desarrollo de las levaduras.



## MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver en 5 veces su peso en agua e incorporar asegurando una buena homogeneización. El ácido sórbico se degrada fácilmente por acción de las bacterias; por lo que los vinos a tratar deben contener al menos 35 mg/L de SO<sub>2</sub> libre.
- ◆ **Dosis de empleo recomendada:** 10 a 20 g/hL.  
**Contenido máximo legal en el vino tratado (reglamentación UE): 200 mg/L expresado en ácido sórbico (equivalente a 26,8 g/hL de Sorbasol).**



## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

- **Aspecto y color:** granulados blancos
- **Pureza:** > 99%
- **Solubilidad:** soluble

### QUÍMICAS

- **Humedad:** < 1 %
- **Sulfatos:** < 1 g/kg
- **Aldehídos:** < 1 g/kg
- **Cloruros :** ≤ 1 g/kg

### LÍMITES

- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Metales pesados (en Pb):** < 10 mg/kg



## ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- ◆ Bolsas de 1 kg (cajas de 15 kg) y toneles de 25kg.
- ◆ Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GD/21-01-2022. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM