

Sorbasol

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. Añadir antes de la última etapa de filtración. 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 SO₂ 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:** < 1000 ppm
- **Aldehídos:** ≤ 0,1%
- **Cloruros :** < 1000 ppm

LÍMITES

- **Plomo:** < 0,1 ppm
- **Arsénico:** < 0,1 ppm
- **Mercurio:** < 0,01 ppm
- **Metales pesados (en Pb):** < 10 ppm



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.