

## POTASSIO SORBATO *(prodotto ad azione fungistatica)*

### **Composizione:**

Sorbato di Potassio (E 202) purissimo granulato.

### **Caratteristiche:**

Sorbato di Potassio è un prodotto in grado di fornire stabilità biologica al vino, grazie al suo effetto fungistatico. E' un valido antisettico utilizzabile in diversi prodotti alimentari. L'elevato grado di purezza assicura l'assenza degli odori anomali propri della materia prima. Si trova in forma di granuli sferici, e quindi limita la formazione di polvere.

### **Impieghi:**

Sorbato di Potassio svolge un'efficace stabilizzazione biologica del vino, soprattutto nei casi in cui le tecnologie non siano sufficienti a garantire un prodotto biologicamente stabile.

Garantisce una valida protezione nei confronti della fioretta.

Per ottenere un effetto conservativo ottimale è consigliabile associare a Sorbato di Potassio un'adeguata aliquota di anidride solforosa e un trattamento di filtrazione sterile.

La presenza di anidride solforosa libera permette di proteggere il vino dalle ossidazioni e dal catabolismo dei batteri lattici sull'acido sorbico, evitando la formazione di profumi anomali (es. di geranio).

L'utilizzo di Sorbato di Potassio è consigliabile per vini contenenti residui zuccherini, quindi suscettibili di rifermentazioni indesiderate in bottiglia.

L'azione dell'acido sorbico e dei sorbati non è compromessa da trattamenti termici.

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

### **Dosi:**

Per vini bianchi e rossi: fino a 27 g/hl.

**Avvertenza:** i 27 g/hl di Sorbato di Potassio apportano al vino circa 200 mg/l di acido sorbico (attuale limite di legge), e circa 70 mg/l di potassio.

### **Modalità d'uso:**

Sorbato di Potassio è molto più solubile, rispetto l'acido sorbico, per cui va aggiunto direttamente alla massa da trattare in rimontaggio, subito prima dell'imbottigliamento, senza bisogno di predisporre una soluzione in acqua o vino.

### **Confezioni:**

Sacchetti da 1 Kg.

### **Conservazione:**

Il prodotto è igroscopico; conservare in luogo fresco ed asciutto.

Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

### **Pericolosità:**

In base al D.M. del 28/01/1992 il prodotto è classificato: Xi - irritante.

**Scheda tecnica del 01/06/2013**