



LES ESSENTIELS

SORBATE DE POTASSIUM

Antifúngico, bloqueia o desenvolvimento das leveduras.

CARACTERÍSTICAS

Antifúngico, **SORBATE DE POTASSIUM** bloqueia o desenvolvimento das leveduras alcoólicas e micodérmicas. Sua atividade e suas qualidades são controladas e preservadas pelo **nosso laboratório qualidade**.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

SORBATE DE POTASSIUM é um fungistático. Ele impede o desenvolvimento das leveduras, leveduras de fermentação assim como as leveduras de véu. Ele estabiliza os vinhos que contém açúcar e impede a formação da flor.

DOSAGEM

De 20 a 25 g/hl de acordo com a natureza do vinho.
Dose máxima legal: 27 g/hL.

INSTRUÇÕES DE USO

- Incorporar lentamente, no decorrer de uma remontagem, em solução (1 kg para 10 l de água)
- Jamais dissolver diretamente no vinho ou em um produto ácido.
- Embora ele permita limitar o procedimento de sulfitação, o **SORBATE DE POTASSIUM** deve sempre ser utilizado associado a um determinado teor de SO₂ livre:
- De 30 mg/L a 40 mg/L para os vinhos tintos.
- De 40 mg/L a 60 mg/L para os vinhos doces.

EMBALAGEM

Saco de 1kg ou de 25 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

300/2016 – 1/1