

SORBATO DE POTÁSSIO

Composição e Características Gerais

Sorbato de potássio

Aspecto: grânulos ou pó de cor branco-creme.

Aplicação

O SORBATO DE POTÁSSIO previne a refermentação do vinho por leveduras ou bolores, em particular a produção de véu (or); deve ser combinado com doses adequadas de sulfuroso livre (a dose recomendada é de 30-50 mg/L).

ATENÇÃO: A não ser que o vinho esteja devidamente protegido pelo SO_2 , o sorbato pode ser degradado pela ora bacteriana que possa estar presente, produzindo geraniol.

O produto também pode ser usado em outros alimentos e bebidas: vinagre, refrigerantes, manteiga e margarina, creme de pasteleiro, queijo, frutos secos ou cristalizados, gorduras e óleos (com a exceção do azeite), maionese, peixe em lata, sucos de fruta, iogurtes de fruta, etc.

Dose e Forma de Uso

27 g/hL de sorbato de potássio adicionado ao vinho produz 200 mg/L de ácido sórbico (Limite legal na U.E.).

Adicionar ao volume a tratar imediatamente antes do engarrafamento, polvilhando o produto diretamente sobre o vinho após a trasfega final. Para obter um maior efeito estabilizante, é recomendado esterilizar e filtrar o vinho antes do engarrafamento.

Embalagem e Armazenamento

Embalagem: 1 e 25 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

Informações Gerais

Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido. O produto está de acordo com Codex Oenologique International 2015. Produto aprovado para ser utilizado em enologia, sob supervisão profissional. As informações acima são baseadas em nosso conhecimento atual. São dadas sem compromisso ou garantia por nós na medida em que a sua utilização está além do nosso controle. Esta informação não dispensa o usuário do cumprimento de medidas legislativa e de segurança no local.