



LES ESSENTIELS

SORBATE DE POTASSIUM (sorbato di potassio)

Antifungino, blocca lo sviluppo dei lieviti.

CARATTERISTICHE

Antifungino, il **SORBATO di POTASSIO** blocca lo sviluppo dei lieviti alcolici e micodermici. La sua attività e le sue qualità sono controllate e preservate da nostro laboratorio di qualità.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Il **SORBATO di POTASSIO** è un fungistatico. Impedisce lo sviluppo dei lieviti, di fermentazione e di velo.

Stabilizza i vini con residui zuccherini ed impedisce la formazione della fioretta.

DOSAGGIO

Da 20 a 25 g/hl secondo la natura del vino.

Massima dose legale: 27 g/hl.

MODALITÀ D'USO

- Incorporare lentamente, nel corso del rimontaggio, in soluzione (1 kg per 10 l d'acqua)
- Mai sciogliere direttamente nel vino o in un prodotto acido.
- Benché permetta di limitare la solfitazione, il **SORBATO di POTASSIO** deve sempre essere utilizzato in associazione con una certa concentrazione in SO₂ libera:
 - Da 30 mg/l a 40 mg/l per i vini rossi.
 - Da 40 mg/l a 60 mg/l per i vini dolci.

CONFEZIONAMENTO

Granuli colore panna confezionati in borsa da 1 kg o 25 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori. Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

311/2023 - 1/1