

**Antifongique,  
le sorbate de  
potassium  
bloque le  
développement  
des levures.**

## Sorbate de Potassium

Antifongique, le **Sorbate de Potassium** bloque le développement des levures alcooliques et mycodermiques. Son activité et ses qualités sont contrôlées et préservées par **Oenofrance**.

### Caractéristiques :

- Solubilité : 58,2 mg/100ml
- Pont d'éclair : > 210°C
- Humidité : < 10%

### Propriétés :

Le **Sorbate de Potassium** est un fongistatique. Il empêche le développement des levures, levures de fermentation comme levures de voile.

Il stabilise les vins contenant du sucre et empêche la formation de la fleur.

### Dose d'emploi :

De 20 à 25 g/hl suivant la nature du vin.

Dose maximum légale : 27 g/hl.

### Mode d'emploi :

- ❖ Incorporer lentement, au cours du remontage, en solution (1 kg pour 10 l d'eau)
- ❖ Ne jamais dissoudre directement dans le vin ou un produit acide.
- ❖ Bien qu'il permette de limiter le sulfitage, le **Sorbate de Potassium** doit toujours être utilisé en association avec une certaine teneur en SO<sub>2</sub> libre :
  - De 30 mg/l à 40 mg/l pour les vins rouges
  - De 40 mg/l à 60 mg/l pour les vins doux.

### Présentation :

Granulés blanc crème conditionnés en 1 kg ou 25 kg.

### Conservation :

L'emballage plein, scellé d'origine, se conserve dans un endroit sec ; exempt d'odeur, à l'abri de la lumière.

DLUO : 12 mois.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**