

Les Essentiels

SORBATE DE POTASSIUM

Antifongique, bloque le développement des levures.

CARACTERISTIQUES

Antifongique, **SORBATE DE POTASSIUM** bloque le développement des levures alcooliques et mycodermiques. Son activité et ses qualités sont contrôlées et préservées par **notre laboratoire qualité**.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

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 selon 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, **SORBATE DE POTASSIUM** doit toujours être utilisé en association avec une certaine teneur en SO₂ 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.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1kg ou de 25 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

300/2016 – 1/1