SORBISOL K

Sorbato de Potasio - $C_6H_7O_2K$ = 150,2. Apto para la elaboración de productos para el consumo humano directo en el cuaderno reglamentado del empleo en enología. Conforme al reglamento UE n°2019/934 y el Food Chemical Codex.

Características Físicas

Aspecto.....granulado
Color .....blanco
Solubilidad en agua..... completa en agua (1 g para 1 mL)

Análisis Químicos

Pureza .....≥ **99 %**
Humedad..... **≤ 1 %**
Cloruros..... **< 1000 ppm**
Sulfatos..... **< 1000 ppm**
Aldehídos.....**≤ 0,1 %**

Metales pesados ..... **< 10 ppm**
Arsénico..... **< 3 ppm**
Plomo .....**< 2 ppm**
Mercurio .....**<1 ppm**

Empleo en Enología

Propiedades: inhibidor de levaduras (nata del vino, vinos dulces).

Dosis de empleo: 10 g/hL (vinos secos) hasta 25 g/hL (vinos dulces).

Preparación: disolver 5 veces su peso de agua.

- Utilizar un recipiente limpio e inerte.
- Usar el producto antes de 1 hora después de su preparación.

Nota: Utilizar necesariamente el producto en asociación con anhídrido sulfuroso. (SO_2 libre estabilizado).

REGLAMENTACIÓN: dosis máxima de empleo es de 26,8 g /hL (200 mg /L en ácido sórbico)

Recomendación de conservación

Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
Fecha de consumo preferente (embalaje no abierto): 3 años después del envasado (envase no abierto).

Envases

Bolsas de 1 Kg y Sacos de 25 kg

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX
Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50
www.laffort.com