

# SORBISOL K

Sorbate de potassium -  $C_6H_7O_2K = 150.2$  Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie.

Conforme au règlement CE n°606/2009 et au Food Chemical Codex (FCC)

## Caractéristiques physiques

Aspect .....granulés  
Couleur .....blancs  
Solubilité .....complète dans l'eau (1g pour 1 mL)

## Analyses chimiques

Pureté ..... > 99 %	Métaux lourds ..... < 10 ppm
Humidité ..... < 1 %	Arsenic ..... < 3 ppm
Chlorures ..... ≤ 1000 ppm	Plomb ..... < 2 ppm
Sulfates ..... ≤ 1000 ppm	Mercuré ..... < 1 ppm
Aldéhydes ..... < 0,1 %	

## Emploi en œnologie

Propriétés : inhibiteur levurien (fleur, vins doux).

Dose d'emploi : 10g (vins secs) à 25 g/hL (vins doux).

Préparation : dissoudre dans 5 fois son poids d'eau :

- Utiliser un récipient propre et inerte
- Employer le produit dans l'heure suivant sa préparation

Remarque : à employer impérativement en association avec l'anhydride sulfureux ( $SO_2$  libre stabilisé).

Réglementation : dose maximale d'emploi 26,8 g/hL (200 mg/L en acide sorbique).

## Stockage – D.L.U.O.

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs

DLUO : 3 ans

## Conditionnement

Sachet de 1kg et 500g / Fût de 25kg

