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 (UE) n°2019/934 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 %**
Humidité ..... ≤ **1 %**
Chlorures ..... < **1000 ppm**
Sulfates ..... < **1000 ppm**
Aldéhydes ..... ≤ **0,1 %**

Métaux lourds ..... < **10 ppm**
Arsenic ..... < **3 ppm**
Plomb ..... < **2 ppm**
Mercure ..... <**1 ppm**

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).

Recommandation de conservation

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans

Conditionnement

Sachet de 1kg et sac de 25kg

LAFFORT
l'œnologie par nature

LAFFORT – CS 61 611 - 33072 BORDEAUX CEDEX - FRANCE
Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - Fax : +33 (0)5 56 86 30 50
www.laffort.com