

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

Aspectgranulés
Couleurblancs
Solubilitécomplète 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



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