

# SORBISOL K

Sorbate di potassio -C<sub>6</sub>H<sub>7</sub>O<sub>2</sub>K P.M. = 150,2. Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto; uso enologico regolamentato. Conforme al Regolamento (UE) n°2019/934 ed al Food Chemical Codex.

## Caratteristiche Fisiche

Aspetto ..... granulare  
 Colore ..... bianco  
 Solubilità ..... totale in acqua (1g per 1mL)

## Analisi Tipo

Purezza.....	≥ 99 %	Metalli pesanti .....	< 10 ppm
Umidità.....	≤ 1 %	Arsenico .....	< 3 ppm
Cloruri.....	< 1000 ppm	Piombo .....	< 2 ppm
Solfati.....	< 1000 ppm	Mercurio.....	< 1 ppm
Aldeidi.....	≤ 0,1 %		

## Impiego in Enologia

Proprietà: Inibitore dei lieviti (vini fiore, vini dolci)

Dose d'impiego: 10 g (vini secchi) a 25 g/hL (vini dolci)

Preparazione: diluire in un volume d'acqua pari a 5 volte il suo peso

- Usare un recipiente pulito e di materiale inerte
- Impiegare il prodotto nell'ora successiva la sua preparazione

Nota: Impiegare sempre in associazione con anidride solforosa (SO<sub>2</sub> libero stabilizzato)

Legislazione: dose massima legale 26,8 g/hL (200 mg/L in acido ascorbico).

## Indicazioni di conservazione

Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.

DLUO (confezione originale integra): 3 anni

## Confezionamento

Sacchetto da 1 kg e 25 kg.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*