

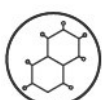


## CARATTERISTICHE GENERALI

SORB K è costituito da sorbato di potassio e si presenta sotto forma di polvere cristallina di colore bianco/crema, estremamente solubile in acqua e vino ed è utilizzato come conservante (registrato con la sigla E202). L'aggiunta del SORB K garantisce un'azione fungistatica e, in questo modo, si protegge il vino dalle rifermentazioni operate dai lieviti, muffe e dai responsabili della "fioretta" del vino.

La formulazione del SORB K è specifica per i lieviti e le muffe e non ha nessun effetto nei confronti dei batteri lattici e acetici. Si raccomanda di utilizzare il prodotto in combinazione a dosi adeguate di anidride solforosa per generare un effetto antibatterico e antifungino (si consigliano 30 – 60 mg/L).

**ATTENZIONE:** se non adeguatamente protetto con SO<sub>2</sub>, il sorbato può essere degradato dalla flora batterica eventualmente presente, sviluppando composti indesiderati che conferiscono uno sgradevole odore di geranio al vino.



## COMPOSIZIONE

Sorbato di potassio (C<sub>6</sub>H<sub>7</sub>KO<sub>2</sub>) 100%



## DOSI E MODALITÀ D'USO

Aggiungere alla massa da trattare subito prima dell'imbottigliamento, spolverando il prodotto direttamente sul vino in rimontaggio o in agitazione. Per ottenere il massimo effetto stabilizzante e ridurre i rischi di degradazione biologica del sorbato, si consiglia di far precedere l'imbottigliamento da una filtrazione sterilizzante.

27 g/hL di SORBATO DI POTASSIO apportano nei vini 200 mg/L di acido sorbico (limite legale UE ai sensi del Reg. CE 1410/03).



## CODICE PRODOTTO

0101AA.00052	Kg 1
0101AA.00053	Kg 25



## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.



## NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.