

# CX SORBATO DI POTASSIO

## PRODOTTO AD AZIONE FUNGISTATICA

### COMPOSIZIONE:

Sorbato di potassio (E 202) purissimo granulato.

### CARATTERISTICHE:

CX SORBATO di POTASSIO è un prodotto in grado di fornire stabilità biologica al vino, grazie al suo effetto fungistatico. È un valido antisettico utilizzabile in diversi prodotti alimentari. L'elevato grado di purezza assicura l'assenza degli odori anomali propri della materia prima.

Si trova in forma di granuli sferici, e quindi limita la formazione di polvere.

### IMPIEGHI:

CX SORBATO di POTASSIO svolge un'efficace stabilizzazione biologica del vino, soprattutto nei casi in cui le tecnologie non siano sufficienti a garantire un prodotto biologicamente stabile.

Garantisce una valida protezione nei confronti della fioretta.

Per ottenere un effetto conservativo ottimale è consigliabile associare a CX SORBATO di POTASSIO un'adeguata aliquota di anidride solforosa e un trattamento di filtrazione sterile.

La presenza di anidride solforosa libera permette di proteggere il vino dalle ossidazioni e dal catabolismo dei batteri lattici sull'acido sorbico, evitando la formazione di profumi anomali (es. di geranio).

L'utilizzo di CX SORBATO di POTASSIO è consigliabile per vini contenenti residui zuccherini, quindi suscettibili di rifermentazioni indesiderate in bottiglia.

L'azione dell'acido sorbico e dei sorbati non è compromessa da trattamenti termici.

**Per l'impiego del SORBATO di POTASSIO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.**

### MODALITÀ D'USO:

CX SORBATO di POTASSIO è molto più solubile, rispetto l'acido sorbico, per cui va aggiunto direttamente alla massa da trattare in rimontaggio, subito prima dell'imbottigliamento, senza bisogno di predisporre una soluzione in acqua o vino.

### DOSI:

Per vini bianchi e rossi: fino a 27 g/hL.

Avvertenza: i 27 g/hL di CX SORBATO di POTASSIO apportano al vino circa 200 mg/L di acido sorbico (attuale limite di legge), e circa 70 mg/L di potassio.

### CONFEZIONI:

Sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg.

### CONSERVAZIONE:

Il prodotto è igroscopico; conservare in luogo fresco ed asciutto.

Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

### PERICOLOSITÀ:

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: pericoloso (fare riferimento alla scheda di sicurezza).

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021