



CX SORBATO DI POTASSIO

Conservanti e
stabilizzanti

Scheda
tecnica

PACKAGING

CX SORBATO di POTASSIO è disponibile in confezioni da 1 e 25 kg.

COMPOSIZIONE

Sorbato di potassio (E 202) granulato.

Si dichiara che CX SORBATO DI POTASSIO:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)

PERICOLOSITÀ

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

Scheda tecnica del 17.04.2025

CARATTERISTICHE

CONSERVANTE

CX SORBATO di POTASSIO è un prodotto in grado di fornire stabilità biologica al vino, oltre ad essere un conservante utilizzabile in diversi prodotti alimentari. L'elevato grado di purezza e la forma in granuli, assicura l'assenza di odori anomali propri della materia prima e la formazione di polvere.

IMPIEGHI

CX SORBATO di POTASSIO svolge un'efficace stabilizzazione biologica del vino impedendo lo sviluppo di lieviti indesiderati, utile nel caso in cui le tecnologie impiegate non siano sufficienti.

Garantisce inoltre una valida protezione nei confronti della fioretta.

Associando a CX SORBATO di POTASSIO un'adeguata aliquota di anidride solforosa e un trattamento di filtrazione sterile, è possibile ottenere un effetto conservativo ottimale. Infatti, la presenza di anidride solforosa libera nel vino permette di prevenire le ossidazioni e il metabolismo dei batteri lattici sull'acido sorbico, evitando la formazione di profumi anomali (es. di geranio).

L'utilizzo di CX SORBATO di POTASSIO è consigliato nei vini contenenti residui zuccherini fermentescibili, quindi suscettibili a rifermentazioni indesiderate in bottiglia. L'azione dell'acido sorbico e dei sorbati non è compromessa da trattamenti termici.

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



MODALITÀ D'USO

CX SORBATO di POTASSIO va aggiunto direttamente alla massa da trattare in rimontaggio, subito prima dell'imbottigliamento. Grazie alla sua maggior solubilità rispetto all'acido sorbico, non vi è la necessità di predisporre una soluzione in acqua o vino.

CONSERVAZIONE

Il prodotto è igroscopico; conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

DOSI

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

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