

ESTABILIZANTE

SORBATO DE POTÁSSIO

CONSERVANTE ANTIFÚNGICO

COMPOSIÇÃO:

E202 Sorbato de potássio

CARACTERÍSTICAS:

O **SORBATO DE POTÁSSIO** é um sal de potássio do ácido ascórbico. Apresenta-se na forma de um pó granulado branco/creme cristalino, extremamente solúvel em água e vinho sendo usado como conservante antifúngico.

O **SORBATO DE POTÁSSIO** tem uma ação fungicida. Suprime o crescimento de fungos e leveduras impedindo refermentações em garrafa nos vinhos doces ou vinhos com açúcares residuais e inibe a proliferação de microrganismos. Não tem efeito sobre as bactérias.

Devido ao elevado grau de pureza o **SORBATO DE POTÁSSIO** garante o respeito pelas características organoléticas do vinho assegurando a total isenção de defeitos aromáticos.

OBSERVAÇÃO: A adição de 27 gr/hl de **SORBATO DE POTÁSSIO** adiciona ao vinho 200 mg/l de ácido sórbico.

Recomenda-se usar **SORBATO DE POTÁSSIO** em combinação com doses adequadas de SO₂ (30 - 50 mg/l) de forma a garantir um efeito antibacteriano e antifúngico, pois o ácido sórbico pode ser degradado por alguma flora bacteriana presente, podendo produzir compostos indesejáveis como é o caso do geraniol (sardineira).

APLICAÇÕES:

Impede o risco de refermentações em vinho com presença de açúcares elevados e o desenvolvimento de microrganismos indesejados na garrafa.

DECLARAÇÕES DE QUALIDADE:

Matéria-prima em conformidade com o Reg. (EU) 231/2012 e Codex Enológico Internacional.

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e aprovados para uso pelo Reg. (EU) 934/2019

DOSE DE UTILIZAÇÃO:

27 g/hl

Dose máx. legal

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:

Adicionar ao volume do vinho a tratar antes do engarrafamento, polvilhando o produto sobre o vinho durante a trasfega final com remontagem. Para maior eficácia da ação fungistática recomenda-se uma filtração esterilizante antes do engarrafamento.

APRESENTAÇÃO:

Embalagem de 1 Kg

Embalagem de 25 Kg

CONSERVAÇÃO:

Armazenar a embalagem num local seco, fresco e livre de odores.

Embalagem aberta: selar e manter conforme acima indicado.

As informações acima descrevem exclusivamente os requisitos técnicos do produto e baseiam-se no nosso conhecimento e experiência atuais. É da responsabilidade do utilizador o uso adequado segundo a ficha de segurança.

FTSORBPOT19022026

Sede:

Complexo Industrial da Granja Armazém C5
2625-717 Vialonga
Telf. : 218681160
geral.lisboa@afreitasvilar.com

Norte:

Rua Francisco Artur Martins 2 RC
5070-050 Alijó
Telf. : 259095809
laboratorio@afreitasvilar.com