



SORBATO POTÁSICO

CONSERVANTE ANTIFÚNGICO

COMPOSICIÓN

E202 Sorbato potásico

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo cristalino o gránulos blanco crema.

Producto de acción fungistática, inmediatamente soluble en el vino.

APLICACIONES

Protege el vino de re-fermentaciones debido a la presencia de levaduras y mohos, en especial la nata, combinado con dosis adecuadas de anhídrido sulfuroso libre (se recomiendan 30-50 mg/L).

Atención: de no protegerse con SO₂, el sorbato puede resultar degradado por la flora bacteriana eventualmente presente, produciendo geraniol.

DOSIS

27 g/hL de sorbato potásico aportan en los vinos 200 mg/L de ácido sórbico (límite legal UE).

MODO DE EMPLEO

Añádase a la masa por tratar inmediatamente antes del embotellando, espolvoreando el producto directamente en el vino en remontado. Para conseguir el máximo efecto estabilizante, se recomienda efectuar antes del embotellado una filtración esterilizante.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 1 kg

Saco de 25 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

Fórmula	CH₃ - CH = CH - CH = CH - COOK
Soluc.	50%
aspecto	límpido o débilmente opalescente
color	amarillo
título (%)	> 99
pérdida al secado (%)	< 1
metales pesados (mg/kg Pb)	< 10
arsénico (mg/kg As)	< 3
plomo (mg/kg Pb)	< 2

Los valores se han calculado con métodos Oficiales o bien con métodos desarrollados por la propia Esseco. La empresa está a disposición por si precisa otros datos que no se han detallado en esta ficha.

El producto cumple con las características marcadas por:

Reglamento (UE) N. 231/2012

Codex Oenologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009