

PRODOTTI ENOLOGICI

#Enol

SORBATO DI POTASSIO

CONSERVANTE, ANTIMICROBICO PER VINI (E202)

Descrizione:

- Il sorbato di potassio è utilizzato per il controllo microbiologico dei vini.
- Molto efficace contro lieviti, non ha effetto invece su batteri.
- Utile per prevenire fermentazione non desiderate dopo il confezionamento, sia in bottiglia che in *bag in box*.

Dosi e modalità d'uso:

Vini bianchi e rossi: 10 – 20 g/hl

Dose massima consentita: 20 g/hl, solo in vini con residuo zuccherino >5g/l.

Da aggiungere dopo l'ultima filtrazione, brillante, già povero di microrganismi. In condizioni di pH basso e SO₂ alta si può ridurre la dose d'uso.

Grazie all'altissima solubilità il prodotto va aggiunto direttamente al vino.

Avvertenze importanti:

l'uso di Sorbato di potassio potrebbe causare alcuni inconvenienti:

1. Il prodotto non ha effetto contro i batteri acetici. In presenza, anche minima di questo microrganismo, persiste il rischio di aumento dell'acidità volatile.
2. Il sorbato di potassio è degradabile da parte dei batteri lattici. La conseguenza di questa attività batterica è la formazione di Esadienolo e un forte odore di geranio.
3. Il prodotto può favorire eventuali fenomeni di ossidazione.

Per rimediare al problema si consiglia di effettuare l'aggiunta di questo prodotto dopo aver garantito la presenza di almeno 35 ppm di solforosa libera.

Conservazione:

Conservare nella confezione originale in luogo fresco e asciutto.

Si raccomanda di consultare la scheda di sicurezza.

Confezioni:

Pacco da 1 kg; sacco da 25 kg

vinext® S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

www.vinext.it - info@vinext.it

PRODOTTI ENOLOGICI

#Enol

Dichiarazioni e conformità:

Conformità a norme	Reg. UE 934-2019 Conforme al Codex OIV e al CODEX ALIMENTARIUS 45° Commissione del 25 novembre 2022. Per uso enologico, per uso professionale.
AmMESSO per la preparazione vini biologici	Sì ☒ No ☐
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM.
Confezione	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti.
Etichettatura	Additivo: E202 deve essere indicato in etichetta. Lista additivi / coadiuvanti Reg. (UE) NN.934/2018
Allergeni	Non contiene prodotti elencati nella lista presente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

*Per necessità o richieste di ulteriori informazioni è a vostra disposizione il nostro servizio tecnico
mail: info@vinext.it - tel. 045 858 1990 ; 335 122 5521*

vinext® S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

www.vinext.it - info@vinext.it

Le informazioni riportate corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze e competenze. L'utilizzatore è tenuto ad operare secondo la legislazione vigente nel rispetto delle norme di sicurezza e protezione vigente. Le indicazioni riportate non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato ed è altresì opportuno operare con prove preliminari.