

FICHA TÉCNICA :

SORBASOL

FORMULACIÓN

Sorbato de potasio (E 202).

CAMPO DE APLICACIÓN

Inhibidor de levaduras.

DOSIS RECOMENDADAS

10 a 20 g/hL.

Nivel máximo legal en el vino tratado (reglamentación UE): 200 mg/L expresado en ácido sórbico (equivalente a 26,8 g/hL Sorbasol).

MODO DE EMPLEO

Disolver en 5 veces su peso de agua e incorporar asegurando una buena homogeneización.

El ácido sórbico se degrada fácilmente por acción de las bacterias; los vinos a tratar deben contener al menos 35 mg/L de SO₂ libre.

ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto & color	Granulados blancos
Pureza	> 99 %
QUIMICAS	
Solubilidad	Soluble
Humedad	< 1 %
Sulfatos	<1 g/kg

Aldehídos	<1 g/kg
Cloruros	≤1 g/kg
LIMITES	
Metales pesados	< 10 mg/kg
Plomo	< 2 mg/kg
Mercurio	< 1 mg/kg
Arsénico	< 3 mg/kg

CONSERVACIÓN

Consérvese en su embalaje original herméticamente cerrado, en lugar fresco y seco.

Respetar la DLUO marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

ACONDICIONAMIENTO

Bolsa de 1 kg (cartón de 15 kg) y tonel de 25 kg.



AM/12-11-2019

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones) y al Food Chemical Codex (FCC).



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE

Tél : +33 (0)5 57 77 92 92