

SORBATE DE POTASSIUM

VINIFICATION - CLARIFICATION

Dose limite légale autorisée : 268 mg/L (200 mg/L en Acide Sorbique).

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **SORBATE DE POTASSIUM** est un inhibiteur levurien qui s'emploie exclusivement en association avec l'anhydride sulfureux, sur les vins tranquilles avant mise en bouteilles.

Le **SORBATE DE POTASSIUM** est nécessaire pour éviter la reprise de fermentation des vins présentant des sucres résiduels, même en faible quantité.

↓ MISE EN ŒUVRE

ATTENTION : ne jamais ajouter le **SORBATE DE POTASSIUM** dans le vin si celui-ci ne présente pas une teneur minimale de 30 mg/L de SO₂ libre, sous peine d'attaque bactérienne développant un goût de géranium rédhibitoire.

Dissoudre le **SORBATE DE POTASSIUM** dans 4 à 5 fois son poids d'eau froide (jamais directement dans le vin à traiter).

Incorporer au vin au cours d'un remontage ou à l'aide d'un raccord de collage.

↓ DOSE D'EMPLOI

- De 20 g à 25 g/hL.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg et 25 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.