

COASORB é um preparado enológico, apropriadamente formulado, para proporcionar estabilidade química e biológica do vinho, desenvolvendo também ação anti-oxidante e anti-oxidásica.

VANTAGENS DE USO

- Substitui a filtração esterilizante e a pasteurização
- Protege o vinho contra a formação da flor e aumento da acidez volátil
- Protege o vinho contra ataques de bactérias lácticas
- Evita a formação de odores anômalos (gerânio)
- Melhora as características organolépticas

MECANISMO DE AÇÃO

O ácido sórbico, o ácido L-ascórbico, o ácido cítrico e o metabissulfito de potássio contidos em COASORB atuam em sinergismo e sua presença contemporânea garantem a estabilidade mencionada de modo seguro e completo. O ácido sórbico e o anidrido sulfuroso, atuando de maneira simultânea, proporcionam efeito fungistático, protegendo o vinho contra a formação da flor, ataques de bactérias lácticas e refermentações. Por outro lado, a presença do ácido L-ascórbico, balanceado com ácido cítrico e o anidrido sulfuroso, evitam as reações oxidativas.

DOSES DE EMPREGO

30 a 50g/hL (100 litros): 45g/hL de COASORB corresponde a uma adição de 270mg/L de sorbato de potássio.

MODO DE EMPREGO

COASORB deve ser empregado em produtos clarificados e filtrados, imediatamente antes do engarrafamento. Diluir a dose em 10 partes do produto a ser tratado (mosto, vinho, suco de fruta, etc.) e incorporá-la imediatamente a massa de modo uniforme.

EMBALAGEM

Saquinhos de 1Kg, em caixas de 10Kg líquido.