



SORBATO DE POTÁSSIO

O sorbato de potássio é um produto que pode proporcionar estabilidade biológica ao vinho, graças a seu efeito fungistático. É um ótimo anti-séptico para uso em diversos produtos alimentares. O elevado grau de pureza garante um produto sem odores anômalos, próprios da matéria-prima. Tem a forma de grânulos esféricos, e portanto, reduz a formação de poeira.

APLICAÇÕES

Sorbato de potássio desenvolve uma eficaz estabilização biológica do vinho, especialmente nos casos em que as tecnologias não são suficientes para garantir um produto biologicamente estável. Oferece proteção eficaz contra a flor. Para obter um efeito protetor é aconselhado seu uso em associação a uma quantidade adequada de SO₂ e tratamento de filtração esterilizante.

A presença de dióxido de enxofre livre permite proteger o vinho da oxidação e do catabolismo de bactérias lácticas sobre o ácido sórbico, evitando a formação de aromas anormais (gerânio, por exemplo). O uso de sorbato de potássio é recomendado para vinhos contendo açúcar residual, portanto, suscetíveis a refermentações indesejadas na garrafa. A ação do ácido sórbico e sorbato não é afetada por tratamentos térmicos. Para o uso de sorbato de potássio seguir as leis em vigor no país.

ARMAZENAMENTO

Produto higroscópico: armazenar em local seco e fresco. Fechar cuidadosamente após abrir o pacote.

PERICULOSIDADE

Produto classificado como irritante. Evitar ingestão, inalação, contato com os olhos e contato prolongado com a pele.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Sorbato de potássio (E 202)
granulado puro.

DOSE

Para os vinhos brancos e tintos: até
27g/hL.

Aviso: 27g/hL de sorbato de potássio
aporta cerca de 200mg/L de ácido
sórbico e cerca de 70mg/L de
potássio.

MODO DE USO

O sorbato de potássio é muito mais
solúvel que o ácido sórbico, podendo
ser adicionado diretamente a massa
a ser tratada em remontagem,
imediatamente antes do
engarrafamento, sem a necessidade
de preparar uma solução em água
ou vinho.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg
Embalagem de 1 kg