



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

SORBATE DE POTASSIUM

ANTIFONGIQUE

Protège le vin contre la refermentation imputable aux levures et aux moisissures.

Applications Oenologiques

Protège le vin contre la refermentation imputable aux levures et aux moisissures, en particulier la fleur, en association avec des doses adéquates d'anhydride sulfureux libre (dose conseillée : 30-50 mg/L).

Attention : s'il n'est pas correctement protégé par le SO₂, le sorbate peut être dégradé par la flore bactérienne et produire du géraniole.

Outre le vin, il peut également être utilisé dans d'autres produits alimentaires : vinaigre, boissons, beurre et margarine, crèmes pour pâtisseries, fromages, fruits secs et confits, matières grasses et huiles (sauf huile d'olive), mayonnaise, poissons en boîte, produits cuits au four, jus de fruit, yaourts aux fruits.

Mise en oeuvre

Ajouter à la masse à traiter immédiatement avant la mise en bouteilles en saupoudrant le produit sur le vin directement lors d'un remontage. Pour obtenir une meilleure stabilisation, il est conseillé d'effectuer une filtration stérilisante avant la mise en bouteilles.

Dose d'emploi

27 g/hL de sorbate de potassium apportent 200 mg/L d'acide sorbique au vin (limite légale de l'UE).

Dose conseillée 20g/hl

Conditionnement et conservation

Sacs de 25 kg et sachets de 1 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs.