

OENO SORBATO

Sorbato de Potasio.

GENERALIDADES:

OENO SORBATO es un producto que le proporciona estabilidad biológica al vino, gracias a su efecto fungistático. Es un buen antiséptico, utilizado en varios géneros alimentarios. Su alto grado de pureza impide la formación de malos aromas típicos de la materia prima.

CARACTERISTICAS:

OENO SORBATO se utiliza desde las primeras fases de elaboración, en el momento en el que se recibe la uva o durante la producción de mosto. Garantiza una buena protección contra el velo de flor. Para obtener el mejor efecto de conservación aconsejamos usar OENO SORBATO junto con una dosis de anhídrido sulfuroso y con un tratamiento de filtración estéril. La presencia de anhídrido sulfuroso libre permite proteger el vino de las oxidaciones y del catabolismo de las bacterias lácticas sobre el ácido sórbico, evitando la formación de aromas anómalos (por ejemplo de geranio). La utilización de OENO SORBATO es aconsejable para vinos que tienen residuos de azúcar y que por lo tanto podrían re-fermentar de forma indeseada en la botella. Los tratamientos térmicos no perjudican la acción del ácido sórbico y de los sorbatos.

MODO DE USO:

OENO SORBATO se disuelve mucho mejor que el ácido sórbico y por lo tanto se añade a la masa durante el remontado, justo antes del embotellado, sin necesidad de preparar una solución en agua o en vino. No utilizar transcurrido 1 hora tras su preparación.

DOSIS:

Para vinos blancos y tintos: 10 a 25 g/hl con un máximo de hasta 27 g/hl.

Advertencia: 27 g/hl de SORBATO DE POTASIO le aportan al vino unos 200 mg/l de ácido sórbico (actualmente el límite impuesto por la ley).

PRESENTACIÓN:

Cajas por 25 kg.

CONSERVACIÓN:

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.