



TDS - Ficha Técnica

SORBATO DE POTASSIO

Conservante com efeito fungicida, utilizado para evitar refermentações em vinhos doces.

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- Inibidor de desenvolvimento de leveduras (flor, vinhos doces).
 - **SORBATO DE POTÁSSIO** é um conservante de efeito fungicida, aplicado principalmente para evitar refermentações em vinhos adocicados.
-

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Composição:	Sorbato de potássio (E-202)
Aspeto:	Grânulos
Cor:	Branco
Solubilidade:	Completa na água
Pureza:	> 99%
Metais pesados:	<10 ppm
Humidade:	<1%
Arsénico:	<3 ppm
Cloretos:	≤1000 ppm
Chumbo:	<5 ppm
Sulfatos:	≤1000 ppm
Mercúrio:	<1 ppm
Aldeídos:	<0.1%

MODO DE EMPREGO E DOSES

Dose: 10g (vinhos secos) a 25g/Hl (vinhos doces)

Dose máxima de utilização 26.8 g/hl (200 mg/l em ácido sórbico)

Devido ao alto risco do desenvolvimento de bactérias lácticas capazes de degradarem o ácido sórbico em geraniol, torna-se imprescindível na aplicação do SORBATO DE POTÁSSIO, assegurar doses elevadas de SO₂ livre (25-40 mg/l).



TDS - Ficha Técnica

SORBATO DE POTASSIO

EMBALAGEM

Sacos de 1 kg e 25 kg

ARMAZENAMENTO

Conservar em lugar fresco e seco, sem odores. Fechar bem os sacos entretanto abertos.

D.L.U.O: 3 anos

QUALIDADE E SEGURANÇA

Não contém OGM.

Está conforme o Codex Enológico Internacional.

Esta ficha substitui todas as folhas emitidas anteriormente para este produto

A BIOENO declara que as indicações aqui presentes correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, e portanto não eliminam o uso do respeito das normas de segurança e proteção; assim como o uso inadequado do produto.

A BIOENO declara que esta ficha está de acordo com a ficha técnica do fornecedor.



TDS - Ficha Técnica
