

SORBATO DI POTASSIO

Il sorbato di potassio è il sale dell'acido sorbico. Nel settore enologico è utilizzato come antifermentativo e antimicrobico per vini che contengono residui zuccherini. Viene utilizzato anche nei preparati a base di frutta, nel settore caseario, dolciario, nella produzione di birra (antifermentativo e conservante) e nella panificazione per inibire le muffe e aumentare la shelf life del prodotto. Non previene le ossidazioni, non ha effetto sui batteri lattici.

Dosi e modalità d'impiego:

L'aggiunta del sorbato è regolata dalla legge vigente sulle pratiche enologiche Reg. CE 606/2009. Max 27 g/hl. Sciogliere il prodotto direttamente nella massa da trattare in agitazione fino a completa dissoluzione.

Composizione e confezione:

Potassio sorbato 99% .
Pacchetto da 1 kg. Conservare in luogo fresco e asciutto.



Scheda tecnica



EMPORIO ENOLOGICO ALBESE

TECNOLOGIE E SERVIZI PER L'INDUSTRIA
ENOLOGICA ED ALIMENTARE

strada Porini, 1/b - 12050 Guarene (CN) Italia
tel. +39 0173 35937 - fax +39 0173 35562

www.emporioenologico.com - eea@emporioenologico.com