

SORBATO DI POTASSIO

DESCRIZIONE

Svolge un'azione anti fermentativa. Agisce nei confronti di muffe e lieviti, in prodotti alimentari con alti tenori di zuccheri residui.

CARATTERISTICHE:

- Minima tossicità
- Solubilità totale
- Durata nel tempo
- Non interferisce nel gusto e nell'aroma

Il sorbato di potassio è un additivo anti fermentativo per tutti gli alimenti nei quali ne è consentito l'impiego. L'utilizzo del SORBATO DI POTASSIO in enologia è regolamentato da limiti legali, poiché l'ossidazione, ovvero la reazione dell'ossigeno con lo ione sorbico, nei vini può dare origine ad un composto odoroso tipico di geraniolo.

Aspetto	Polvere in granuli bianco-crema
Solubilità	Acqua
Umidità(%)	100-104°C/6h 10 max.
Ceneri(%)	800-850°C+Mg acet. 4,5 - 5,5
Potassio(%)	2 - 2,5
pH sol.10%	6,4 - 7
Proteine (%s/s) Kieldahl F=	6,38 93 min.

ANALISI MICROBIOLOGICA:

Carica batterica/g 64 LFGB L01.00-5 ISO 4833	30000 max.
Lieviti/g ?64 LFGB L01.00-37	50 max.
Mu_e/g ?64 LFGB L01.00-37	50 max.
Salmonella/25g ?64 LFGB L00.00-20 ISO 6579	Assente
Enterobatteri/g ISO 21528	10 max.

COMPOSIZIONE

Sale potassico dell'acido sorbico.

IMPIEGO

Le precauzioni d'uso minime in Enologia possono essere così riassunte:

- Utilizzare in ambiente sterile con membrane 0,45 micron
- Non consigliabile l'utilizzo su vini rossi dolci

- Preferire vini con tenori di acetaldeide e acido piruvico entro valori medi minimi.
- Anidride solforosa libera almeno di 35/40 mg/l all'atto dell'imbottigliamento.

DOSI DI IMPIEGO

Il dosaggio varia da 15 a 27 g/hl.

L'aggiunta va eseguita solitamente dopo l'ultima filtrazione.

La ridotta carica di lieviti, la gradazione alcolica elevata e pH contenuti (alta acidità totale) permettono dosaggi più contenuti.

Il prodotto è molto solubile quindi si consiglia di disperderlo direttamente in vino sotto agitazione per garantire l'omogeneizzazione.

Limitazioni d'uso: quantità massima di acido sorbico nel prodotto trattato immesso in commercio: 200 mg/l

CONFEZIONI

Confezioni da 1 kg

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato.

Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.