

SORBATO POTÁSICO

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Inhibe el desarrollo de las levaduras

APLICACIONES ENOLÓGICAS

El **SORBATO POTÁSICO** es un conservante con efecto fungicida que evita el desarrollo de bacterias lácticas.

El **SORBATO POTÁSICO** se recomienda:

- En vinos blancos dulces, para evitar refermentaciones.
- En vinos blancos secos y vinos rosados, cuando contengan azúcares, aun en pequeñas cantidades, como sucede habitualmente.
- En vinos tintos, cuando presentan azúcares residuales, para evitar el desarrollo de levaduras.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Inhibidor de levaduras y mohos en vinos dulces

10 – 20 g/hl.

Dosis máxima legal

26 g/hl.

El contenido total de ácido sórbico no puede superar los 200 mg/l en vino. 267,9 g de sorbato potásico se convierten en 200 g de ácido sórbico.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

El sorbato potásico debe emplearse en presencia de sulfuroso

No utilizar transcurrido 1 hora tras su preparación.

MODO DE EMPLEO

Disolver 5 veces su peso en agua y añadir directamente sobre el volumen total de vino a tratar.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 y 10 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.
AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.
NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.
Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com