

Sorbenol

STABILIZZANTE FUNGISTATICO

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati. Non contiene allergeni.

Sorbato di potassio purissimo ad azione fungistatica; appositamente formulato per coadiuvare la stabilizzazione biologica del vino.

Per la prevenzione delle rifermentazioni e della fioretta

L'azione antifermentativa di Sorbenol è particolarmente spiccata nei confronti di *Saccharomyces cerevisiae*, per questo motivo ne è consigliato l'impiego nei casi in cui si vogliano minimizzare i rischi di rifermentazioni, per esempio nei vini con residui zuccherini e nei filtrati dolci.

Un'efficace azione Sorbenol la svolge anche nell'inibire lo sviluppo dei microrganismi responsabili della fioretta. L'elevata purezza di Sorbenol garantisce il pieno rispetto delle caratteristiche organolettiche del vino, escludendo qualunque cessione di odori anomali.

Per completare l'azione dell'anidride solforosa e della filtrazione

Per ottenere, dall'uso di Sorbenol, i migliori risultati ed una prolungata stabilità biologica, si consiglia l'impiego di questo prodotto subito prima dell'imbottigliamento, facendo precedere l'aggiunta da una filtrazione sterilizzante che asporti buona parte della popolazione microbica.

Quando si utilizza Sorbenol è importante che sia garantita la presenza di circa 40 mg/l di SO₂ libera, in questo modo si preserverà il vino dalla formazione di odori sgradevoli imputabili all'ossidazione dell'acido sorbico e allo sviluppo di batteri lattici.

L'impiego razionale di Sorbenol va considerato come un'ulteriore sicurezza da aggiungersi alla usuale cura che si pone nelle fasi precedenti l'imbottigliamento.

Composizione

Conservanti antimicrobici: E202 potassio sorbato.

Caratteristiche

Aspetto: Granuli e bastoncini.

Colore: Bianco.

Dosaggio

27 g/hl di Sorbenol apportano nel vino 200 mg/l di acido sorbico (attuale limite previsto dal Reg. CE 606/2009).

Modalità d'impiego

Sciogliere Sorbenol nel vino da trattare ed omogeneizzarlo alla massa. Procedere all'aggiunta poco prima dell'imbottigliamento.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto. La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Confezioni

Cod. 124402 - pacchi da 1 kg

Cod. 124600 - scatole da 25 kg