

SORBO C

STABILIZZANTE COMPOSTO

CARATTERISTICHE

SORBO C è un prodotto policomposto studiato per rendere i vini stabili sia biologicamente che chimicamente.

Infatti grazie alla combinazione del metabisolfito di potassio con il sorbato di potassio, SORBO C assicura una valida barriera ai batteri lattici molte volte responsabili della comparsa dell'odore di geranio nel vino.

La stabilità chimica e fisica è data inoltre dall'azione antiossidante dell'acido ascorbico in combinazione con l'anidride solforosa libera.

APPLICAZIONI

SORBO C è un prodotto utilizzabile su tutti i tipi di vini; particolarmente indicato laddove non esistono tecnologie atte ad assicurare la stabilità del prodotto finale.

Ottimo risultato lo si ottiene sui vini sfusi venduti in damigiana.

DOSI E MODALITA' D'USO

20-40 gr/hl su vino

(40 gr/hl apportano al vino la dose massima di Sorbato di potassio ammessa dalla legge : 27 gr/hl)

Il SORBO C va disperso nella massa da trattare subito prima dell'imbottigliamento cercando di omogeneizzare il tutto con un rimontaggio.

Evitare di sciogliere il prodotto in acqua o vino.

COMPOSIZIONE

Sorbato di potassio 67,5 % Potassio metabisolfito 25 % Acido L Ascorbico 7,5 %

CONFEZIONI

Sacchetti da 1 kg