

SORBO C

Estabilizante Composto



CARACTERÍSTICAS

SORBO C é um produto policomposto estudado para estabilizar os vinhos tanto biológica como quimicamente.

Com a combinação de sorbato de potássio e metabissulfito de potássio, SORBO C forma uma válida barreira contra as bactérias lácticas muitas vezes responsáveis pela formação de odores de gerânio no vinho.

A estabilidade química e física é dada pela ação antioxidante do ácido ascórbico em combinação com o anidrido sulfuroso livre.

APLICAÇÃO

SORBO C é utilizado em todos tipos de vinhos. Particularmente indicado onde não existem tecnologias para assegurar a estabilidade do produto final.

COMPOSIÇÃO

Sorbato de Potássio - Metabissulfito de Potássio - Ácido Ascórbico

MODO DE USO

SORBO C deve ser disperso na massa a tratar logo antes do engarrafamento procurando homogeneizar o volume todo com uma remontagem.

DOSE DE EMPREGO

20-40 gr/hl no vinho

Nota: 40 gr/hl eleva o vinho na dose máxima de sorbato de potássio permitida por lei: 27 gr/hl

EMBALAGEM

- Pacotes de 1 kg
- Caixas de 25 kg

Este produto é considerado **ALERGÊNICO**, conforme a Resolução nº 26 de 02/06/2015.

Contém no produto:
Anidrido Sulfuroso

