



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

30-50 gr/hl no vinho

Nota: 50 gr/hl eleva o vinho na dose máxima de ácido sórbico permitida por lei: 25 gr/hl

EMBALAGEM

- Pacote de 1 kg
- Caixa de 25 kg

EVER BRASIL IND. E COM. LTDA.

Rua Eça de Queiroz, 150 – Bairro Garibaldi – Garibaldi – RS – 95720000

Telefone: +55 54 3464 9300 | Celular: +55 54 98111 1551

ever@everbrasil.com.br | www.everbrasil.com.br

Empresa certificada com Sistema de
Gestão de Qualidade - ISO 9001 2015