

CAP. 6 Preservantes y Antioxidantes

● SORBATO DE POTASIO

DEFINICION

Sustancia química antioxidante, conservante antimicrobiano que inhibe el crecimiento de las levaduras bacterias y hongos.

APLICACIONES

En vinificación se utiliza como antioxidante y conservante antimicrobiano.
Vinagre, quesos, bebidas, etc.

CARACTERISTICAS

El Sorbato de Potasio es efectivo contra levaduras hongos y una gran cantidad de bacterias acéticas y lácticas presentes en el vino. Además inhibe la formación de micotoxinas.
Se aplica antes de embotellar.

MODO DE EMPLEO Y DOSIS

Dosis máxima permitida: 20 g/hl.
Añadir directamente sobre el volumen total de vino a tratar.
Antes de su aplicación corregir Sulfuroso Libre 25 – 30 ppm.

PRODUCTO CONFORME CON LAS CARACTERISTICAS EXIGIDAS POR

USP XX	(U.S.A.)
FCC III	(Food chemical codex USA)
BP	(Gran Bretaña)
Estatuto de la viña, el vino y los alcoholes	(Anexo XIII)

ASPECTO FISICO

Polvo cristalino blanco.

PRESENTACION

Sacos de 25 kilogramos.