

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Sorbate de Potassium

COMPOSITION :
SORBATE DE POTASSIUM PUR $C_6H_7O_2K$

Inhibiteur levurien utilisé pour éviter le développement des fermentations des vins contenant des sucres fermentescibles

Caractéristiques physiques

Aspect : granulé
Couleur : blanc

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

10-25 g/hl

- À diluer dans 5 fois son volume d'eau.
- Employer dans l'heure suivant la préparation.

Aspects réglementaires

Dose maximale légale :

- Le contenu total d'acide sorbique ne peut excéder 200 mg/l dans le vin.
- 267,9 g de sorbate de potassium correspond à 200 g d'acide sorbique.

Analyse physico-chimique

Richesse	(%)	> 99
Métaux lourds	(ppm)	< 10
Humidité	(%)	< 1
Arsenic	(mg/kg)	< 3
Plomb	(mg/kg)	< 5
Mercure	(mg/kg)	< 1

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Sac de 1 kg
Sac de 25 kg

À conserver dans son emballage d'origine dans un lieu propre, à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité. À utiliser le plus rapidement possible après ouverture.

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE. LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.



soufflet
vigne

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - CS 20125 - LIMAS
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex
Tel. 04 74 65 31 04 - www.vinextase.com

FICHE TECHNIQUE MISE
À JOUR : 31/03/2017