

# 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 œnologique 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](http://www.vinextase.com)

FICHE TECHNIQUE MISE  
À JOUR : 31/03/2017