

ESTABILIZANTE FUNGISTÁTICO

Sorbato de potássio de elevada pureza com ação fungistática para a estabilização microbiológica do vinho.

► Impede o desenvolvimento de leveduras de fermentação e de véu

A ação anti-fermentativa do **SORBENOL** é particularmente elevada sobre leveduras *Saccharomyces cerevisiae*. Por esse motivo é recomendada a sua aplicação quando o objetivo é minimizar o risco de refermentações como é o caso de vinhos com açúcares residuais e vinhos doces.

O **SORBENOL** também é eficaz na inibição de microrganismos que produzem a contaminação oxidativa de “flor”.

A elevada pureza do **SORBENOL** permite que não exista uma interferência da aplicação do produto nas características sensoriais do vinho.

► Para complementar a ação do sulfuroso e da filtração

Para os melhores resultados da aplicação do **SORBENOL** e para uma estabilidade microbiológica prolongada, recomendamos a utilização de **SORBENOL** imediatamente antes do engarrafamento, seguida de uma filtração esterilizante que remove a maioria da população microbiológica existente no vinho.

Antes da aplicação do **SORBENOL** deve garantir-se uma concentração mínima na garrafa após o processo de enchimento de 40 mg/l de SO₂ livre de modo a evitar a produção de aromas indesejáveis devido à degradação microbiológica do ácido sórbico por ação de bactérias.

A utilização adequada do **SORBENOL** é uma medida de segurança adicional no procedimento habitual de pré-engarrafamento.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- Ionização - Não tratado por radiação.
- Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Granulado branco
Ingredientes: Sorbato de potássio E202

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 25 Kg
Embalagem fechada e selada de origem:
Local seco e fresco.
Após abertura, embalagem deverá ser fechada e conservada nas condições descritas anteriormente.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 27g/hL

Dose autorizada de ácido sórbico em vinho (Reg. EU 606/2009)

≤ 200 mg/L que equivale a 27 g/hL de **SORBENOL**.

Adicionar o **SORBENOL** ao vinho imediatamente antes do engarrafamento.

1. Reidratar o **SORBENOL** num pequeno volume do vinho a tratar.
2. Adicionar a solução ao vinho e homogeneizar.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.