

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Antifermentativo e antimicrobico

Composizione:

L'ENOCCLASSIC SORBATO DI POTASSIO è sorbato di potassio purissimo sferico.

Azione e principali proprietà enologiche:

L'ENOCCLASSIC SORBATO DI POTASSIO è un prodotto utilizzato come antifermentativo e antimicrobico per vini che contengono residui zuccherini; dalla degradazione dovuta ai batteri lattici può generarsi esandiolo (odore di geranio); non ha effetto sui batteri acetici.

Modalità d'uso:

Sciogliere direttamente nella massa da trattare con un adeguato rimontaggio.

Dosi d'impiego:

Dose massima: 26,8 g/Hl; l'aggiunta è regolamentata dalla legge sulle pratiche enologiche ammesse; non ne è autorizzato l'utilizzo su alcune tipologie di vini.

Conservazione:

In locali freschi ed asciutti, privi di odori, non a contatto con il suolo, nell'imballaggio originale integro e chiuso, nel limite della data di scadenza indicata sulla confezione.

Confezionamento:

L'ENOCCLASSIC SORBATO DI POTASSIO è disponibile in confezioni da 1 Kg.

PRODOTTO CONFORME ALLA LEGISLAZIONE IN VIGORE (Codice Enologico Internazionale).
PER USO ENOLOGICO, PER USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE

Le informazioni riportate nella presente scheda sono rispondenti allo stato attuale delle conoscenze, e non manlevano dall'uso corretto del prodotto e dal rispetto delle normative in termini di sicurezza, protezione personale ed inquinamento; inoltre sono valori medi basati su numerosi controlli forniti a scopo di informazione e consiglio. Non hanno alcun valore contrattuale.

