



# Vinosorb® neu

Prévention des fermentations secondaires en bouteille

## Description du produit

Sorbate de potassium pur en poudre granulée à usage alimentaire E202 (utilisation restreinte) pour empêcher les reprises de fermentation en bouteille. L'utilisation de Vinosorb® neu est limitée à la dose de 27 mg/l de vin par la réglementation.

Vinosorb® neu est le sel potassique de l'acide sorbique qui est un acide gras à courte chaîne similaire à ceux naturellement présents dans nombreuses substances alimentaires. 134 mg/l de Vinosorb® neu correspond à 100 mg/l d'acide sorbique.

Vinosorb® neu inhibe la multiplication des levures et des moisissures. Etant sans effet sur les bactéries, son utilisation doit toujours se faire en association avec du SO<sub>2</sub> (risque de dégradation bactérienne avec apparition de goût de géranium).

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

## Dosage

Doses moyennes d'emploi :

- Prévention de la "maladie de la fleur" : 15 g/l
- Stabilisation des vins doux : 20 à 25 g/hl

Dose recommandée correspondant à la dose maximale légale : 27 g de Vinosorb® neu par hl (correspondant à 20 g/hl d'acide sorbique).

Dissoudre la dose de Vinosorb® neu dans 5 à 10 fois son poids en eau. La solution devra être utilisée rapidement après sa préparation. Incorporer la solution dans la cuve à traiter très progressivement, au cours d'un remontage en évitant toute surconcentration locale. Pratiquer ensuite un remontage d'homogénéisation à l'abri de l'air.

Une attention particulière sera accordée à l'ajustement correct du SO<sub>2</sub> libre dans le vin qui devra être d'au moins 40 mg / L. L'apport de Vinosorb® neu se fera au moins 24 heures avant embouteillage pour assurer une parfaite diffusion dans le vin.

## Conservation

Stocker dans un local frais, sec et à l'abri des odeurs. Refermer immédiatement les emballages entamés.

Vinosorb® est une marque déposée par **Nutrinova**

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com).  
Version 004 - 10/2019 RL - imprimé le 28/10/2019