



## Vinosorb® neu

Per impedire la fermentazione secondaria durante l'imbottigliamento a freddo

### Descrizione del prodotto

Prodotto premium composto da perline bianche, organoletticamente neutre, per la stabilizzazione del vino. Potassio sorbato E202. Per il cibo (uso limitato). Deve essere usato in conformità con la quantità massima di 270 mg Vinosorb® neu/L consentita dalla normativa sulla vinificazione. Vinosorb® neu è specificamente il sale di potassio dell'acido sorbico. L'acido sorbico è un acido grasso a catena corta. Gli acidi grassi simili si trovano in sostanze nutritive naturali. Il sorbato di potassio è anche usato come conservante innocuo in numerosi alimenti.

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Durante l'imbottigliamento Vinosorb® neu fornisce una protezione permanente contro lieviti e funghi. Per molti anni è stato utilizzato con successo a questo scopo nel vino in 35 paesi produttori di vino in tutto il mondo per prevenire la fermentazione secondaria in bottiglia. Fondamentalmente, le quantità consentite di Vinosorb® neu contrastano solo lieviti e funghi, non batteri. La solforazione normale, che allo stesso tempo impedisce l'ossidazione, è quindi indispensabile per proteggersi dai batteri.

134 mg di sorbato di potassio corrispondono a 100 mg di acido sorbico.

Consentito in base alle leggi e ai regolamenti vigenti. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

### Dosaggio

Il dosaggio massimo consigliato e consentito è 27 g di Vinosorb® neu/100 L, cioè 270 mg/L nel prodotto finito. Vinosorb® neu viene disciolto direttamente nel serbatoio principale, mescolando accuratamente per garantire una buona distribuzione. Si sconsiglia di sciogliere prima Vinosorb® neu in una quantità parziale di vino. Vinosorb® neu dovrebbe eventualmente essere aggiunto al serbatoio nella fase di miscelazione, per evitare che troppo ossigeno venga introdotto nel vino. Durante il processo, particolare attenzione dovrebbe essere rivolta alla corretta regolazione di SO<sub>2</sub> libera. Il contenuto di SO<sub>2</sub> libera deve essere stabile alla concentrazione desiderata. Il contenuto costante di SO<sub>2</sub> libero nel vino dovrebbe essere di almeno 40 mg/L. Il sorbato di potassio deve essere aggiunto almeno un giorno prima dell'imbottigliamento per assicurare la completa distribuzione nel vino.

### Stoccaggio

Proteggere dagli odori e dall'umidità. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente richiuse ermeticamente.

® = Marchio di fabbrica registrato di **Nutrinova**.

**ERBSLÖH**

Fortschritt macht Zukunft®

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

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)).

Versione 003 – 06/2019 JM – stampato 27.06.2019