



e.Sorbate

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.

e.Sorbate 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 d'e.Sorbate correspondent à 100 mg/l d'acide sorbique.

e.Sorbate inhibe la multiplication des levures et des moisissures. Etant sans effet sur les bactéries, son utilisation doit toujours se faire en association avec du SO₂ (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 maximale légale : 26,8 g d'e.Sorbate par hl (correspondant à 20 g/hl d'acide sorbique).

Dissoudre la dose d'e.Sorbate 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 SO₂ libre dans le vin qui devra être d'au moins 40 mg / L. L'apport d'e.Sorbate 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.