

SORBATE DE POTASSIUM

DESCRIPTION

Exerce une action anti-fermentative. Agit contre les moisissures et les levures, dans les produits alimentaires avec des teneurs élevées en sucres résiduels.

CARACTÉRISTIQUES :

- Toxicité minimale
- Solubilité totale
- Durabilité dans le temps
- N'interfère pas avec le goût et l'arôme

Le sorbate de potassium est un additif anti-fermentatif pour tous les aliments dans lesquels son emploi est autorisé. L'utilisation du SORBATE DE POTASSIUM en œnologie est réglementée par des limites légales, car l'oxydation, c'est-à-dire la réaction de l'oxygène avec l'ion sorbique, dans les vins peut donner naissance à un composé odorant typique de géraniol.

Aspect	Poudre en granulés blanc-crème
Solubilité	Eau
Humidité(%)	100-104°C/6h 10 max.
Cendres(%)	800-850°C+Mg acét. 4,5 - 5,5
Potassium(%)	2 - 2,5
pH sol.10%	6,4 - 7
Protéines (%s/s) Kieldahl F=	6,38 93 min.

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE :

Charge bactérienne/g 64 LFGB L01.00-5 ISO 4833	30000 max.
Levures/g ?64 LFGB L01.00-37	50 max.
Moisissures/g ?64 LFGB L01.00-37	50 max.
Salmonella/25g ?64 LFGB L00.00-20 ISO 6579	Absent
Entérobactéries/g ISO 21528	10 max.

COMPOSITION

Sel potassique de l'acide sorbique.

EMPLOI

Les précautions d'usage minimales en Œnologie peuvent être ainsi résumées :

- Utiliser en environnement stérile avec membranes 0,45 micron
- Non conseillé l'utilisation sur vins rouges doux
- Préférer les vins avec des teneurs en acétaldéhyde et acide pyruvique dans des valeurs moyennes minimales.
- Anhydride sulfureux libre au moins de 35/40 mg/l au moment de l'embouteillage.

DOSES D'EMPLOI

Le dosage varie de 15 à 27 g/hl.

L'ajout est généralement effectué après la dernière filtration.

La faible charge en levures, le degré alcoolique élevé et les pH contenus (acidité totale élevée) permettent des dosages plus contenus. Le produit est très soluble donc il est conseillé de le disperser directement dans le vin sous agitation pour garantir l'homogénéisation.

Limitations d'utilisation : quantité maximale d'acide sorbique dans le produit traité mis sur le marché : 200 mg/l

CONDITIONNEMENTS

Conditionnements de 1 kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs.

Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé.

Utiliser le produit rapidement.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.