

SORBATO DE POTASIO

DESCRIPCIÓN

Ejerce una acción antifementativa. Actúa contra mohos y levaduras, en productos alimentarios con altos contenidos de azúcares residuales.

CARACTERÍSTICAS:

- Mínima toxicidad
- Solubilidad total
- Duración en el tiempo
- No interfiere en el gusto y el aroma

El sorbato de potasio es un aditivo antifementativo para todos los alimentos en los cuales está permitido su uso. El uso del SORBATO DE POTASIO en enología está regulado por límites legales, ya que la oxidación, es decir, la reacción del oxígeno con el ion sórbico, en los vinos puede dar origen a un compuesto odorífero típico de geraniol.

Aspecto	Polvo en gránulos blanco-crema
Solubilidad	Agua
Humedad(%)	100-104°C/6h 10 max.
Cenizas(%)	800-850°C+Mg acet. 4,5 - 5,5
Potasio(%)	2 - 2,5
pH sol.10%	6,4 - 7
Proteínas (%s/s) Kieldahl F=	6,38 93 min.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

Carga bacteriana/g 64 LFGB L01.00-5 ISO 4833	30000 max.
Levaduras/g ?64 LFGB L01.00-37	50 max.
Mu_e/g ?64 LFGB L01.00-37	50 max.
Salmonella/25g ?64 LFGB L00.00-20 ISO 6579	Assente
Enterobacterias/g ISO 21528	10 max.

COMPOSICIÓN

Sal potásica del ácido sórbico.

EMPLEO

Las precauciones de uso mínimas en Enología pueden resumirse así:

- Utilizar en ambiente estéril con membranas 0,45 micras
- No recomendable el uso en vinos tintos dulces
- Preferir vinos con contenidos de acetaldehído y ácido pirúvico dentro de valores medios mínimos.
- Anhídrido sulfuroso libre de al menos 35/40 mg/l en el momento del embotellado.

DOSIS DE EMPLEO

La dosificación varía de 15 a 27 g/hl.

La adición debe realizarse habitualmente después de la última filtración.

La reducida carga de levaduras, el grado alcohólico elevado y pH contenidos (alta acidez total) permiten dosificaciones más reducidas. El producto es muy soluble por lo que se recomienda dispersarlo directamente en el vino bajo agitación para garantizar la homogeneización.

Limitaciones de uso: cantidad máxima de ácido sórbico en el producto tratado puesto en el mercado: 200 mg/l

PRESENTACIONES

Envases de 1 kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y sin olores.

El producto mantiene íntegras sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en breve plazo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas idóneas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional..