

SORBATO DE POTÁSSIO

DESCRIÇÃO

Desenvolve uma ação antifementativa. Age face a fungos e leveduras, em produtos alimentares com altos teores de açúcares residuais.

CARACTERÍSTICAS:

- Mínima toxicidade
- Solubilidade total
- Duração no tempo
- Não interfere no sabor e no aroma

O sorbato de potássio é um aditivo antifementativo para todos os alimentos nos quais é consentido o seu emprego. A utilização do SORBATO DE POTÁSSIO em enologia é regulamentada por limites legais, pois a oxidação, ou seja, a reação do oxigénio com o ião sórbico, nos vinhos pode dar origem a um composto odoroso típico de geraniolo.

Aspeto	Pó em grânulos branco-creme
Solubilidade	Água
Humidade(%)	100-104°C/6h 10 max.
Cinzas(%)	800-850°C+Mg acet. 4,5 - 5,5
Potássio(%)	2 - 2,5
pH sol.10%	6,4 - 7
Proteínas (%s/s) Kieldahl F=	6,38 93 min.

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA:

Carga bacteriana/g 64 LFGB L01.00-5 ISO 4833	30000 max.
Leveduras/g ?64 LFGB L01.00-37	50 max.
Fungos/g ?64 LFGB L01.00-37	50 max.
Salmonela/25g ?64 LFGB L00.00-20 ISO 6579	Assente
Enterobactérias/g ISO 21528	10 max.

COMPOSIÇÃO

Sal potássico do ácido sórbico.

UTILIZAÇÃO

As precauções de uso mínimas em Enologia podem ser assim resumidas:

- Utilizar em ambiente estéril com membranas 0,45 micron
- Não aconselhável a utilização em vinhos tintos doces
- Preferir vinhos com teores de acetaldeído e ácido pirúvico dentro de valores médios mínimos.
- Anidrido sulfuroso livre de pelo menos 35/40 mg/l no ato do engarrafamento.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

A dosagem varia de 15 a 27 g/hl.

A adição é executada usualmente após a última filtração.

A reduzida carga de leveduras, a graduação alcoólica elevada e pH contidos (alta acidez total) permitem dosagens mais contidas.

O produto é muito solúvel, portanto recomenda-se dispersá-lo diretamente em vinho sob agitação para garantir a homogeneização.

Limitações de uso: quantidade máxima de ácido sórbico no produto tratado colocado no mercado: 200 mg/l

EMBALAGEM

Embalagens de 1 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e sem odores.

O produto mantém intactas as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em tempos breves.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com adequadas práticas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.