



STABILISANT

Sorbasol

Sorbate de potassium. Inhibiteur des levures.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : sorbate de potassium (E202).
- **Intérêt œnologique** : inhibiteur des levures. Sorbasol est un agent conservateur dont les propriétés antifongiques inhibent le développement des levures.



MODE D'EMPLOI

- Dissoudre dans 5 fois son poids d'eau et incorporer en assurant une bonne homogénéisation.
L'acide sorbique est facilement dégradable par les bactéries et peut donner des goûts caractéristiques de "géranium". C'est pour cette raison que les vins à traiter doivent contenir au moins 35 mg/L de SO₂ libre.
- **Dose d'emploi recommandée** : 10 à 20 g/hL.
Teneur maximale légale dans le vin traité (réglementation UE) : 200 mg/L exprimé en acide sorbique (équivalent à 26,8 g/hL de Sorbasol).



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : granulés blancs
- **Pureté** : > 99%
- **Solubilité** : soluble

CHIMIQUES

- **Humidité** : < 1 %
- **Sulfates** : < 1 g/kg
- **Aldéhydes** : < 1 g/kg
- **Chlorures** : ≤ 1 g/kg

LIMITES

- **Plomb** : < 2 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Mercur**e : < 1 mg/kg
- **Métaux lourds (en Pb)** : < 10 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 1 kg (cartons de 15 kg) et fûts de 25kg.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

LG/17-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM