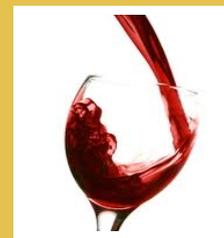




Fiche technique

# CONSERVATEUR



## SORBATE DE POTASSIUM

Antifongique - blocage du développement des levures

### ➤ Applications

Le sorbate de potassium est un antifongistatique. Il bloque le développement des levures, stabilise les vins contenant du sucre et empêche de développement de la « fleur ».

Le sorbate de potassium s'emploie :

Sur vins secs : empêche la multiplication des levures en bouteille sur des vins ayant des sucres résiduels.

Sur vins liquoreux, moelleux : empêche les refermentations mais préserve la qualité des vins, il doit toujours être associé à une teneur en SO<sub>2</sub> libre élevée variant de 40 à 60 mg/l afin d'éviter « les goûts de géranium ».

### ➤ Mode d'emploi

Préparer une solution : dissoudre dans cinq fois son poids en eau froide uniquement (jamais directement dans le vin) puis incorporer dans le vin lors d'un remontage de façon lente afin d'homogénéiser l'ensemble.

### ➤ Doses d'emploi

De 10 à 25 g/hl selon les besoins

La dose maximum légale est de 26 g/hl.

### ➤ Conditionnement

Sachet de 1 kg et sac de 25 kg

### ➤ Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière. Une fois l'emballage ouvert à utiliser rapidement.

### ➤ Législation

La dose maximum légale est de 26 g/hl.

L'ajout de sorbate de potassium est autorisé tant que la teneur du produit fini est inférieur à 200 mg/hl (exprimée en acide sorbique).

Conforme au Codex Œnologique International

Pour usage Œnologique

Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deveze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois  
34500 BEZIERS  
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68  
Fax : 04 67 62 64 05  
E-mail : [biotechnoenologie@orange.fr](mailto:biotechnoenologie@orange.fr)  
[www.biotech-œnologie.fr](http://www.biotech-œnologie.fr)