

# SORBISOL K

*Sorbate de potassium -  $C_6H_7O_2K = 150.2$  Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie.  
Conforme au règlement CE n°606/2009 et au Food Chemical Codex (FCC)*

## Caractéristiques physiques

Aspect.....	granulés
Couleur.....	blancs
Solubilité .....	complète dans l'eau (1g pour 1 mL)

## Analyses chimiques

Pureté.....	> 99 %	Métaux lourds.....	< 10 ppm
Humidité .....	< 1 %	Arsenic .....	< 3 ppm
Chlorures .....	≤1000 ppm	Plomb.....	< 2 ppm
Sulfates .....	≤ 1000 ppm	Mercure.....	<1 ppm
Aldéhydes.....	< 0,1 %		

## Emploi en œnologie

Propriétés : inhibiteur levurien (fleur, vins doux).

Dose d'emploi : 10g (vins secs) à 25 g/hL (vins doux).

Préparation : dissoudre dans 5 fois son poids d'eau :

- Utiliser un récipient propre et inerte
- Employer le produit dans l'heure suivant sa préparation

Remarque : à employer impérativement en association avec l'anhydride sulfureux ( $SO_2$  libre stabilisé).

Réglementation : dose maximale d'emploi 26,8 g/hL (200 mg/L en acide sorbique).

## Emballage – D.L.U.O.

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs