

# POTASSIO SORBATO

Per il controllo microbiologico dei vini

## APPLICAZIONI

L'acido sorbico è ammesso nell'ambito dei Paesi comunitari (UE) sin dal 1/9/78, nelle dosi massime di 20 g/hl come acido sorbico e di 27 g/hl come sorbato di potassio, in qualità di antif fermentativo nei vini. Trattandosi di un acido insaturo assai poco solubile, di norma viene preferito l'impiego del suo sale potassico, solubilissimo nel vino.

## DOSI E MODALITÀ DI IMPIEGO

In via di massima le dosi variano da 15 a 27 g/hl, come sorbato di potassio.

L'aggiunta va eseguita, di norma, dopo l'ultima filtrazione, a vino brillante, e perciò già povero di lieviti. Ridotta carica lievitifforme, gradazione alcolica elevata e pH basso (alta acidità totale) permettono dosaggi più contenuti.

Il sistema più semplice e consigliabile d'impiego è quello di versare direttamente il sorbato di potassio nella massa di vino sotto agitazione, essendo il prodotto solubilissimo.

## CONFEZIONI

Sacchetti da 1 kg.

## DOSI E MODALITÀ DI IMPIEGO

In via di massima le dosi variano da 15 a 27 g/hl, come sorbato di potassio.

L'aggiunta va eseguita, di norma, dopo l'ultima filtrazione, a vino brillante, e perciò già povero di lieviti. Ridotta carica lievitifforme, gradazione alcolica elevata e pH basso (alta acidità totale) permettono dosaggi più contenuti.

Il sistema più semplice e consigliabile d'impiego è quello di versare direttamente il sorbato di potassio nella massa di vino sotto agitazione, essendo il prodotto solubilissimo.

## Avvertenze importanti

L'uso del sorbato di potassio potrebbe causare, nel tempo, alcuni inconvenienti:

1. Il prodotto non ha effetto sui batteri acetici (*Acetobacter*), per cui questi ultimi trovano facile sviluppo nei vini trattati, mancando l'azione antagonista dei lieviti, con possibili ed imprevisti aumenti di acidità volatile.

Il prodotto può favorire eventuali fenomeni di ossidazione.

2. Acido sorbico e potassio sorbato possono essere decomposti dai batteri lattici presenti nel vino (insensibili al prodotto), con conseguente formazione di esadienolo, avente un forte odore di geranio. Sono sufficienti quantità minime di questo alcol (o dei suoi esteri) per compromettere le naturali, tipiche caratteristiche organolettiche del vino. Questo fenomeno può verificarsi anche dopo mesi dall'aggiunta del sorbato. L'unica possibilità per evitare che i batteri lattici possano agire è mantenere elevato il tenore di SO<sub>2</sub> libera (almeno 35 mg/l), cui i batteri lattici sono molto sensibili. E' quindi opportuno controllare scrupolosamente il livello e lo stato della SO<sub>2</sub> all'atto dell'imbottigliamento.

**Non si risponde dei danni derivanti dal mancato rispetto delle avvertenze**



DAL CIN GILDO s.p.a.  
20863 Concorezzo (MB)  
Via I Maggio, 67 - Italy  
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150  
dalcin.com - enolia@dalcin.com

