



# LES ESSENTIELS

## SORBATE DE POTASSIUM

---

**Antifungizid, hemmt die Entwicklung von Hefen**

### MERKMALE

---

Antifungizid, **Sorbate de Potassium** hemmt die Entwicklung von alkoholischen und mycodermischen Hefen.

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

---

**Sorbate de Potassium** ist ein Fungistatikum. Es verhindert das Wachstum von Hefen, sowohl von Gär- als auch von Schleierhefen. Es stabilisiert zuckerhaltige Weine und verhindert die Bildung von Blüten.

### DOSAGE

---

20 - 25 g/hL je nach Art des Weins.  
Gesetzliche Höchstdosis : 27 g/hL.

### ANWENDUNG

---

Auflösen von 1 Kg **Sorbate de Potassium** in 10 L Wasser und langsames Zuführen zum Gesamtgebilde, wobei durch intensives Rühren für eine gute Verteilung gesorgt werden soll.

Niemals Sorbyl direkt im Wein oder einem anderen sauren Produkt auflösen. Da Sorbyl nicht gegen Bakterien wirkt, muss auf eine ausreichende stabile Einstellung des freien SO<sub>2</sub>-Werts geachtet werden:

- 30 - 40 mg/L für Rotweine
- 40 - 60 mg/L für Weine mit Restzucker

### Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.  
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

### VERPACKUNG

---

1 kg und 25 kg.

### LAGERUNG

---

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

*Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.*