

Kalijev sorbat

Pripravek za preprečevanje ponovnega vrenja po stekleničenju (zavira namnožitve kvasovk in plesni).

Navodila za uporabo in odmerki:

Neraztopljeni kalijev sorbat dodajamo ostro filtrirani pijači med intenzivnim mešanjem. Ob prekoračitvi koncentracije je kot posledica nizke topnosti, mogoče izločanje kristalov. Sredstvo dodajamo neposredno pred stekleničenjem, predhodno ogrevanim pijačam pa po tem, ko so se ohladile.

Predpogoj zanesljive uporabe je sterilno stekleničenje. Za preprečitev pojava napak vina, dodajamo vinu sorbinsko kislino samo ob stekleničenju.

Najvišji dopusten odmerek kalijevega sorbata je 268 mg/L = 26,8 g/hl.

Vsebina: 100 g

Navodila za shranjevanje:

Hraniti v suhem in hladnem prostoru v dobro zaprti embalaži. Uporabljamo izključno sredstvo iz originalne, sveže odprte embalaže.

Dodatne informacije:

Učinek sorbinske kisline v vinu je odvisen od pH-vrednosti (optimalna vrednost: pH 3,0), vsebnosti alkohola in SO₂.

Dobavitelj: EATON Technologies GmbH, An den Nahewiesen 24, 55450 Langenlonsheim, Germany,
Tel: +496704204-0, E: filtration@eaton.com, www.eaton.com/filtration

Prodaja: METROB d.o.o., Začret 20a, 3202 Ljubecna, Slovenija; T: 03 78 06 330, E: info@metrobsi.si,
www.metrobsi.si