

POPIS VÝROBKU

Bílý, v perlovité formě připravený a senzorycky neutrální špičkový přípravek na stabilizaci vín. Sorban draselný E 202. Pro potraviny omezené použití. Aplikace se musí provádět za dodržení nejvyššího povoleného množství dané vinařským zákonem a to 270 mg Vinosorb[®] neu/ l. U Vinosorb[®] neu se jedná o draselnou sůl kyseliny sorbové. Kyselina sorbová je jednoduchá mastná kyselina. Podobné mastné kyseliny se vyskytují v přirozené výživě. Sorban draselný se používá také jako bezpečný konzervant pro čitelné potraviny.

Povolený podle současných platných zákonů a nařízení. Testován odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

ÚČEL POUŽITÍ

Zamezení sekundárního kvašení v lahvích. Má inhibiční účinek proti kvasinkám a plísním (ne proti bakteriím).

POUŽITÍ

Vinosorb[®] neu působí v naplněných lahvích jako dlouhodobá ochrana proti kvasinkám a plísním. Pro tento účel se používá ve víně k zabránění sekundárního kvašení v lahvi po mnoho let a s dobrými zkušenostmi v 35 vinařských zemích. Zásadně je účinek Vinosorb[®] neu namířen v povoleném množství jen proti kvasinkám a plísním, ne proti bakteriím. Na ochranu proti bakteriím nemůže být proto upuštěno od síření, které současně zabrání oxidaci. 134 mg sorbanu draselného odpovídá 100 mg kyseliny sorbové.

DÁVKOVÁNÍ

Doporučená a zároveň maximální povolená dávka je 27 g Vinosorb[®] neu /100 l, tzn. 270 mg/l v konečném produktu. Rozpuštění Vinosorb[®] neu se provádí v celém objemu, přičemž musí být intenzivním mícháním zabezpečeno dobré rozptýlení. Rozpuštění v částečném množství vína není vhodné. Aby se zabránilo vysoké oxidaci vína, je vhodné přidat Vinosorb[®] neu již během kupáže do tanku. Především je nutné dbát na správný obsah volného SO₂. Volný obsah SO₂ musí být při požadované koncentraci stabilní. Víno by mělo obsahovat konstantně minimálně 40 mg/l volného SO₂. Pro dokonalé rozptýlení ve víně je možné aplikovat jeden den před plněním.

SKLADOVÁNÍ

Chránit před vlhkostí a cizími pachy. Otevřená balení ihned těsně uzavřít.

**Preparát
k zamezení
sekundárního
kvašení při studeném
sterilním plnění**