



Vinosorb® neu

Description du produit

Vinosorb® neu est destiné à la stabilisation du vin; il se présente sous forme de perles blanches, il est neutre d'odeur. Vinosorb® neu est composé de sorbate de potassium E 202. Pour les produits alimentaires, on doit tenir compte des prescriptions légales. L'addition de Vinosorb® neu ne peut dépasser la teneur maximale légale de 270 mg/l. Il s'agit du sel de potassium de l'acide sorbique. L'acide sorbique est une acide gras insaturé. Des acides gras semblables sont présents dans un grand nombre de substances alimentaires naturelles. Le sorbate de potassium est aussi utilisé comme agent de conservation dans de nombreux produits alimentaires et ne présente aucun problème.

Ce produit est conforme aux directives et réglementations en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés

But du traitement

Diminution des risques de re fermentation en bouteilles.

Action préventive contre les levures et les moisissures (pas contre les bactéries)

Le produit et son action

Vinosorb® neu agit comme agent protecteur permanent contre les levures et les moisissures lors de la mise en bouteilles. Depuis de nombreuses années, il est utilisé avec succès dans trente-cinq pays viticoles du monde, afin d'empêcher les re fermentations en bouteilles. L'action de Vinosorb® neu, utilisé en quantités légales, ne fait qu'empêcher le développement des levures et des moisissures, pas celui des bactéries. Pour obtenir une protection efficace contre les bactéries, il faut avoir recours au sulfitage qui protège simultanément contre l'oxydation. Une addition de 134 mg de sorbate de potassium correspond à 100 mg d'acide sorbique.

Dosage et mode d'emploi

L'addition recommandée et la teneur maximale légale s'élèvent à 27 g/hl de Vinosorb® neu, ce qui représente 270 mg/l dans le produit final. Vinosorb® neu est ajouté directement à la cuve; il faut brasser soigneusement pour obtenir une bonne répartition du produit. La dissolution préalable dans une petite quantité de vin n'est pas obligatoire. Pour éviter d'augmenter notablement l'acidité, on peut éventuellement ajouter Vinosorb® neu lors d'une opération d'assemblage de vins dans la cuve. Veiller particulièrement à un bon ajustement de la teneur en SO₂ libre. La teneur en SO₂ libre doit être stable. La teneur en SO₂ libre du vin devrait s'élever au minimum à 40 mg / l. L'adjonction de Vinosorb® neu doit être faite, si possible, un jour avant la mise en bouteilles.

Stockage

Protéger contre les odeurs étrangères et contre l'humidité. Les emballages entamés doivent être immédiatement refermés.

Produit destiné à empêcher les re fermentations, à la suite d'une mise en bouteilles stérile à froid