

SORBO C – je polykombinovaný produkt, vyvinutý na stabilizáciu vín ako biologických, tak aj chemických.

Všeobecná charakteristika a použitie:

Skutočne vďaka kombinácii disiričitanu draselného so sorbátom draselným

SORBO C zabezpečuje účinnú bariéru voči mliečnym baktériám, ktoré sú niekedy zodpovedné za objavenie muškátového zápachu vo víne.

Chemická a fyzikálna stabilita je daná okrem iného aj antioxidačným účinkom kyseliny askorbovej v kombinácii s voľným oxidom siričitým.

SORBO C je produkt použiteľný pre všetky druhy vín, obzvlášť je vhodný tam, kde neexistujú techniky schopné zabezpečiť stabilitu konečného výrobku.

Optimálny výsledok sa dosiahne u nefľaškových vín, predávaných v sudovom stave.

Zloženie:

Sorbát draselný 67%, disiričitan draselný 25 %, kyselina askorbová 7,5%

Dávkovanie:

20-40 g/hl vína (40 g/hl dodá vínu maximálnu dávku sorbátu draselného, prípustnú zo zákona = 27 g/hl).

Návod na použitie:

SORBO C sa rozptýli v ošetrovanom víne tesne pred fľaškováním so snahou homogenizácie remontážou.

Balenie: 1 kg vrecká, skladujte v suchu.