

# SORBO C

Zložený stabilizátor

## VLASTNOSTI

SORBO C je viaczložkový produkt vyvinutý preto, aby činil vína stabilnými, ako biologicky, tak aj chemicky.

Skutočne vďaka kombinácii metabisulfitu draselného so sorbanom draselným produkt SORBO C zabezpečuje platnú bariéru laktobaktériam, ktoré sú veľa ráz zodpovedné za objavenie sa vône pelargónie vo víne.

Chemická a fyzikálna stabilita je daná okrem iného aj antioxidačným účinkom kyseliny askorbovej v kombinácii s voľným SO<sub>2</sub>.

## POUŽITIE

SORBO C je produkt, ktorý je použiteľný na všetky typy vín; predovšetkým je určený tam, kde neexistujú technológie na zaistenie stability konečného produktu.

Optimálny výsledok sa dosiahne na sudových vínach predávaných v demižónoch.

## SPÔSOB POUŽITIA A DÁVKOVANIE

20-40 g/hl – víno;

40 g/hl – prináša do vína max. prípustnú dávku, zo zákona, sorbanu draselného.

Produkt SORBO C sa disperguje v ošetrovanej mase tesne pred flašovaním, pričom je potrebná homogenizácia remontážou.

Vyhnuť sa rozpusteniu produktu vo vode alebo víne.

## ZLOŽENIE

Sorban draselný 67,5%, metabisulfit draselný 25%, kyselina L-askorbová 7,5%.

## BALENIA

Vrecká po 1 kg.

## EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.