

SORBATO DE POTASIO *(Granulado)*

| GENERALIDADES:

A partir del Ácido Sórbico (ácido graso no saturado), se obtiene el **SORBATO DE POTASIO** que es su sal de potasio. Esto es así debido a que el ácido sórbico tiene una muy baja solubilidad, aplicándose en consecuencia como **Sorbato de Potasio** que es mucho mas soluble.

La importancia de este antiséptico estriba en su actividad dirigida al impedimento de la fermentación de los vinos, especialmente porque su acción es antilevaduras sin acción sobre las bacterias, tanto en las acéticas como en las lácticas, no impidiendo por lo tanto su desarrollo.

Nuestra empresa, en su planta industrial en Mendoza es la única en el interior del país que fabrica este producto, con materias primas importadas de primera calidad y provenientes de países mundialmente reconocidos como principales proveedores de estos insumos que utilizamos para aseguramiento total de la calidad del producto que entregamos, evitando las adulteraciones que frecuentemente se encuentran en el mercado.

| CARACTERÍSTICAS:

Se presenta como gránulos uniformes de color blanco.

| SU UTILIZACIÓN EN ENOLOGÍA:

Conviene hacer una muy buena filtración del vino para reducir al máximo los microorganismos presentes y mejorar de ese modo la actividad de éste antiséptico, como así también preparar la solución con poca antelación a ser usado, pues si bien no pierde su actividad, puede generar gustos desagradables.

Al incorporar la solución de sorbato de potasio al vino, para evitar que precipite en parte y disminuir así su acción, se debe hacer de manera tal que no se ponga en contacto la solución con el vino de una sola vez, intentando que pequeñas cantidades de Sorbato de Potasio tomen contacto con el vino, con un remontaje al que se le agrega en forma proporcional a la masa a tratar, y luego un remontaje final para homogeneizar.

Es interesante conocer cómo actúa el SORBATO DE POTASIO en presencia de los elementos normales que encontramos en el vino:

- **Microorganismos presentes:** Es obvio que con la disminución de la población de microorganismos, el Sorbato de Potasio tendrá una mejor eficiencia antiséptica.

- **PH:** El ácido sórbico es un ácido débil, por lo tanto a medida que crece la energía ácida del medio va siendo menos disociado, en consecuencia su poder antiséptico aumenta a medida que el pH del vino es menor.
- **Grado alcohólico:** El Sorbato de Potasio es más eficaz con la elevación del grado alcohólico.

| DOSIS:

Dependiendo de los factores antes enumerados podemos situarla entre 150 y 200 mg. de Acido Sórbico por litro.

La legislación Argentina, a través del I.N.V, permite su uso hasta un máximo de 200 mg./litro de Acido Sórbico.

La O.I.V. propone la utilización del ácido sórbico en vinos en dosis de 150 mg./lt., pudiendo en los casos de mostos de uva y jugos de frutas llegar hasta 250 mg./lt.

| ACONDICIONAMIENTO:

Cajas por 25 kgs.