



SORBOXAN®

ПРЕПАРАТ СО СТАБИЛИЗИРУЮЩИМ ДЕЙСТВИЕМ



СОСТАВ

Сорбат калия (E 202) 60 %, метабисульфит калия (E 224) 18 %, лимонная кислота (E 330) 14 %, L-аскорбиновая кислота (E 300) 8 %.

Содержит сульфиты.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

SORBOXAN® - многофункциональный препарат, обеспечивающий химическую и биологическую стабильность вина благодаря фунгистатическому действию сорбата калия и диоксида серы. Он оказывает антиоксидантное и антиоксидазное действие благодаря одновременному присутствию аскорбиновой кислоты и диоксида серы.



ПРИМЕНЕНИЕ

SORBOXAN® выполняет эффективное биологическое стабилизирующее действие в вине, особенно когда технологии недостаточны для обеспечения биологически стабильного продукта. Наличие метабисульфита калия защищает вино от катаболизма молочнокислых бактерий на сорбиновой кислоте, предотвращая образование аномальных ароматов (герани).

В то же время L-аскорбиновая кислота, в сбалансированном сотрудничестве с лимонной кислотой и диоксидом серы, защищает от окислительных реакций с сорбиновой кислотой.

При использовании SORBOXAN® соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



SORBOXAN®

ПРЕПАРАТ СО СТАБИЛИЗИРУЮЩИМ ДЕЙСТВИЕМ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавьте SORBOXAN® непосредственно в вино, подлежащее обработке, непосредственно перед розливом, без предварительного разведения в воде или вине, распыляя его по вину при переливании.



ДОЗИРОВКА

Для белых и красных вин: 25-45 г/гл
Внимание: 45 г/гл SORBOXAN® обеспечивают в вине 200 мг/л сорбиновой кислоты, 47 мг/л диоксида серы, 36 мг/л L-аскорбиновой кислоты и 63 мг/л лимонной кислоты.



УПАКОВКА

Полиламинированные пакеты по 1 кг.



ХРАНЕНИЕ

Продукт гигроскопичен; храните его в сухом прохладном месте.
Тщательно закрывайте открытые упаковки.



ВНИМАНИЕ!

В соответствии с действующими европейскими нормами продукт классифицируется как опасный (см. Паспорт Безопасности Химической Продукции).