



# SORBOXAN®

FORMULĂ CU ACȚIUNE DE STABILIZARE



## COMPOZIȚIE

Sorbat de potasiu (E 202) 60 %, metabisulfid de potasiu (E 224) 18 %, acid citric (E 330) 14%, acid L-ascorbic (E 300) 8 %.

**Conține sulfiți.**



## CARACTERISTICI

SORBOXAN® este un preparat multifuncțional, care poate furniza stabilitate chimică și biologică vinului, datorită efectului fungistat al sorbatului de potasiu împreună cu dioxidul de sulf.

Efectuează acțiune antioxidantă și anti-oxidază, datorită prezenței concomitente a acidului ascorbic și a dioxidului de sulf.



## UTILIZARE

SORBOXAN® desfășoară o acțiune eficientă de stabilizare biologică în vin, în special atunci când tehnologiile nu sunt suficiente pentru a garanta un produs stabil din punct de vedere biologic.

În plus, acidul sorbic garantează o protecție eficientă împotriva florilor.

Prezența metabisulfidului de potasiu protejează vinul de catabolismul bacteriilor lactice pe acidul sorbic, împiedicând formarea de parfumuri anormale (geranium).

În același timp, acidul L-ascorbic, în sinergie echilibrată cu acidul citric și dioxidul de sulf, protejează împotriva reacțiilor de oxidare cu acidul sorbic

**Atunci când se utilizează SORBOXAN®, respectați normele legale în vigoare.**



# SORBOXAN®

FORMULĂ CU ACȚIUNE DE STABILIZARE



## MOD DE UTILIZARE

Adăugați SORBOXAN® direct la vinul care trebuie tratat, chiar înainte de îmbuteliere, fără dispersie prealabilă în apă sau vin, pulverizându-l peste vin atunci când se pompează.



## DOZARE

Pentru vinuri albe și roșii: 25-45 g/hl  
Atenție: 45 g/hl de SORBOXAN® furnizează vinului 200 mg/l acid sorbic, 47 mg/l dioxid de sulf, 36 mg/l acid L-ascorbic și 63 mg/l/L de acid citric.



## AMBALAJ

Pachete din polilaminat de 1 kg.



## PĂSTRARE

Produsul este higroscopic; depozitați într-un loc uscat și rece.  
Resigilați bine pungile deschise.



## PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: periculos (vezi MSDS)