

## Sorbinian potasu

### Skład:

Sorbinian potasu (E202)

### Charakterystyka:

Dodatek sorbinianu potasu w odpowiednich ilościach zatrzymuje fermentację. Jest to środek powszechnie wykorzystywany w przemyśle spożywczym w celu zabezpieczania żywności.

### Wskazania przy stosowaniu:

Sorbinian potasu jest substancją dopuszczoną do stosowania w procesie produkcji i ochrony wina. Bardzo dobrze sprawdza się jako środek do zatrzymania fermentacji. Stosuje się go również, aby upewnić się, że nie dojdzie do wznowienia fermentacji w butelkach.

### Sposób użycia:

Optymalnym sposobem użycia jest wymieszanie w niewielkiej ilości soku lub wody oraz dokładne wymieszanie z nastawem. Można też dodawać bezpośrednio do nastawu, po czym należy całość dokładnie wymieszać.

### Dawkowanie:

Stabilizacja wina – w zależności od pH  
Maksymalny legalny dodatek to 26,8 g/hl.

### Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.