

Sorbate de potassium



Le sorbate de potassium est un conservateur efficace contre les champignons et les moisissures, prolongeant ainsi la durée de conservation. Il est très efficace à faible dose. Il est utilisé dans l'industrie alimentaire et dans les produits pharmaceutiques, soins personnels, cosmétiques et autres produits industriels.

Note : Pas noté

Prix

Prix remisé\$0.00

\$0.00

Prix de vente hors-taxé\$0.00

Remise\$0.00

[Poser une question sur ce produit](#)

[Description](#)

Le sorbate de potassium est un conservateur efficace contre les champignons et les moisissures, prolongeant ainsi la durée de conservation et préservant la fraîcheur de produits tels que les pâtisseries, les jus, les vins, les cidres, les boissons gazeuses et les produits laitiers. Il est également utilisé dans les caves et les distilleries pour stabiliser les boissons sans en altérer le goût, ainsi que dans l'alimentation animale pour garantir la sécurité et la qualité des produits. Dans les formulations cosmétiques et de soins personnels, le sorbate de potassium agit comme un conservateur doux et non irritant dans les lotions, les crèmes, les shampoings et autres produits à base d'eau, prévenant la détérioration microbienne tout en permettant des systèmes de conservation sans parabènes et à étiquetage clair.

Le sorbate de potassium est particulièrement efficace en milieu acide et est souvent associé à d'autres conservateurs tels que le benzoate de sodium pour prolonger la durée de conservation. Très soluble, efficace à faibles concentrations et biodégradable, le sorbate de potassium demeure l'un des conservateurs les plus fiables et les plus largement utilisés pour les produits destinés à l'usage humain et animal.

Le Sorbate de potassium est un conservateur présent à l'état naturel dans le sorbier. C'est un additif dérivé de l'Acide Sorbique. Il est très efficace à faible dose, est aussi utilisé dans l'industrie alimentaire, dans les produits pharmaceutiques, soins personnels, cosmétiques et autres produits industriels, afin d'éviter qu'ils ne soient détruits par la contamination par l'air, les champignons, les bactéries et les levures et moisissures.

Le sorbate de potassium est l'un des rares conservateurs autorisés dans les produits Bio et approuvé par Ecocert. Il est synthétisé chimiquement et on le retrouve dans de nombreux produits et aliments tels que les yaourts aux fruits, les sauces et les boissons.

Le sorbate de potassium conserve son activité à un pH allant jusqu'à 6,0 mais pas plus. Il est très efficace contre les levures et les moisissures. Ajouter au produit une fois refroidi.

Le sorbate de potassium n'est pas un conservateur à large spectre à usage cosmétique et doit être associé à d'autres conservateurs. Si vous voulez un conservateur à large spectre veuillez consulter la fiche de notre produit [Vitamine E à large spectre](#).

Qualité : Sorbate de potassium pur. Grade alimentaire.

INCI : Potassium Sorbate.

Origine : États Unis / Canada.

Propriétés

Conservateur efficace pour produits contenant une phase aqueuse (eau, hydrolat, lait,...). Principalement utilisé comme additif pour conserver les produits alimentaires, pharmaceutiques, soins personnels, cosmétiques et autres produits industriels, afin d'éviter qu'ils ne soient détruits par la contamination par l'air, les champignons, les bactéries et les levures et moisissures.

Indications

Dosage recommandé :

Taux d'utilisation recommandé : 0,2%-0,5%. Concentration maximale autorisée en tant que conservateur : 0,6%. Il est soluble dans l'eau et est stable jusqu'à 60°C, entre un pH de 4.0 et 6.0.

Le sorbate de potassium conserve son activité à un pH allant jusqu'à 6,0 mais pas plus. Il est très efficace contre les levures et les moisissures. Ajouter au produit une fois refroidi.

Le sorbate de potassium n'est pas un conservateur à large spectre à usage cosmétique et doit être associé à d'autres conservateurs. Si vous voulez un conservateur à large spectre veuillez consulter la fiche de notre produit [Vitamine E à large spectre](#).

Conservation

A conserver bien fermé hermétiquement à l'abri de la lumière et de la chaleur dans un endroit sec et frais.

Commentaires des clients

Il n'y a pas encore de commentaire sur ce produit.