



# LES ESSENTIELS

## BITARTRATE DE K (Kaliumbitartrat)

---

**Weinstein zur leichteren Ausfällung von Weinstein bei einer Kühlung.**

### MERKMALE

---

**Kaliumbitartrat** E336 (i), auch Weinstein oder Kaliumhydrogentartrat genannt, wird zum Zeitpunkt der Kältebehandlung eines Weins eingesetzt. Es dient als Keim zur Auskristallisierung der Salze der Weinsäure. Eine so herbeigeführte Auskristallisierung erfolgt schneller und vollständiger.

Weißes kristallines Pulver, säuerlicher Geschmack, geruchlos.

Chemische Formel:  $C_4H_5O_6K$

Reinheit: mindestens 99,5%.

Gewichtsverlust nach dem Trocknen: < 0,5

Molekulargewicht: 188,18 g

### DOSAGE

---

400 g/hL.

Je nach Dosis muss die Kontaktzeit mit dem Wein angepasst werden. Gehen Sie zu Ihrem Önologen.

### ANWENDUNG

---

Im klaren Wein verwenden (damit die Behandlung stärker wirkt).

Den Wein auf 0 °C herabkühlen.

Unter starkem Rühren beimengen: der ganze Weinstein muss im Wein schweben.

Anschließend 4 bis 6 Stunden lang langsam weiterrühren.

Eine Endfiltration vornehmen.

#### **Sicherheitsvorkehrungen:**

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.

Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

### VERPACKUNG

---

Pulver in 5- oder 25-kg-Packungen.

### LAGERUNG

---

Die volle Packung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

*Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung geltender Gesetze und bestehender Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne dessen Zustimmung nicht geändert werden.*