



LES ESSENTIELS

BITARTRATE DE K (Bitartrato de potasio)

Crema de tártaro que facilita la precipitación del tártaro durante el periodo de frío.

CARACTERÍSTICAS

El bitartrato de potasio E336 (i), también conocido como cremor tártaro o tartrato ácido de potasio, se utiliza durante el tratamiento en frío de los vinos. Sirve como semilla para la cristalización de las sales de ácido tartárico. La cristalización inducida es entonces más rápida y completa.

Polvo cristalino blanco, sabor ácido, inodoro.

Fórmula química: $C_4H_5O_6K$

Pureza: 99,5% mínimo.

Pérdida de peso tras el secado: < 0,5

Peso molecular: 188,18 g

DOSAGEM

400 g/hL.

Dependiendo de la dosis, hay que ajustar el tiempo de contacto con el vino. Consulte a su enólogo.

MODO DE EMPLEO

Utilizar en vino clarificado (la eficacia del tratamiento será entonces mayor).

Llevar el vino a 0°C.

Incorporar removiendo enérgicamente: todo el cremor tártaro debe quedar suspendido en el vino.

A continuación, siga removiendo suavemente durante 4 a 6 horas.

Proceda a una filtración final.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Bolsa de 5 kg.

Bolsa de 25 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.