



# LES ESSENTIELS

## BITARTRATE DE POTASSIUM (BITARTRATO DI K)

**Cremortartaro che facilita le precipitazioni tartariche durante un passaggio a freddo.**

### CARATTERISTICHE

Il **Bitartrato di Potassio** E336 (i), chiamato anche cremortartaro o tartrato acido di potassio, è utilizzato al momento del trattamento dei vini a freddo. Funge da nuclei per la cristallizzazione dei sali dell'acido tartarico. La cristallizzazione indotta è allora più rapida e più completa.

Polvere cristallina bianca, sapore acidulo, senza odore.

Formula:  $C_4H_5O_6K$

Tasso di purezza: 99,5% minimo.

Perdita alla disseccazione < 0,5%

PM: 188,18 g

### DOSAGGIO

400 g/hL.

Regolare il tempo di contatto con il vino in funzione del dosaggio. Consultare il proprio enologo.

### MODALITÀ D'USO

Utilizzare su vino chiarificato (l'efficacia del trattamento sarà allora maggiore).

Riportare il vino a 0°C.

Incorporare agitando con forza: tutto il cremortartaro deve essere in sospensione nel vino.

Quindi mantenere in agitazione soffice per 4-6 ore.

Procedere ad una filtrazione finale.

#### **Precauzioni d'uso:**

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

### CONFEZIONAMENTO

Polvere confezionata in 5 kg o 25 kg.

### CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori. Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*