



LES ESSENTIELS

BITARTRATE DE K (Bitartrate de Potassium)

Crème de tartre facilitant les précipitations de tartre lors du passage au froid.

CARACTERISTIQUES

Le **Bitartrate de Potassium** E336 (i), encore appelé crème de tartre ou tartrate acide de potassium, est utilisé au moment du traitement des vins au froid. Il sert de germe à la cristallisation des sels d'acide tartrique. La cristallisation induite est alors plus rapide, et plus complète.

Poudre cristalline blanche, goût acide, inodore.

Formule chimique : $C_4H_5O_6K$

Pureté : 99,5 % minimum.

Perte de poids après dessiccation : < 0.5 %

Poids moléculaire : 188,18 g

DOSE D'EMPLOI

400 g/hL.

En fonction de la dose, le temps de contact avec le vin doit être ajusté. Voir avec votre œnologue.

MODE D'EMPLOI

Utiliser sur du vin clarifié (l'efficacité du traitement sera alors plus grande).

Ramener le vin à 0°C.

Incorporer en agitant fortement : toute la crème de tartre doit être en suspension dans le vin.

Puis maintenir en agitation douce durant 4 à 6 heures.

Procéder à une filtration finale.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

25 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.