

BITARTRATO POTÁSICO

COADYUVANTE DE LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA

El Bitartrato Potásico es una sal que acelera la cristalización y precipitación de bitartratos en los vinos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

El Bitartrato Potásico actúa como núcleo de cristalización del bitartrato potásico inestable de los vinos, acortando el período de tratamiento por frío en la estabilización tartárica.

COMPOSICIÓN

Bitartrato de potasio (E336).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 20 - 40 g/hl 7-10 días en la estabilización por semicontacto.
- 4 g/l 4-6 horas en la estabilización por contacto.
- 2 - 5 g/l de vino en la estabilización en continuo.
- Disolver Bitartrato Potásico en 5 veces su peso en agua fría y añadir al volumen total del vino con suave agitación y mantener en suspensión en el vino durante al menos 4-6 horas.
- Se utiliza sobre vino clarificado durante la refrigeración.
- Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo, dependiendo del vino a tratar.

PRESENTACIÓN

Polvo blanco cristalino.

Envases de 25 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 3 // 07/06/2016.