

# 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 (E-336).

## 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 (UE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.*

*Revisión 4 // 02/01/2020.*