



LES ESSENTIELS

BITARTRATE DE POTASSIUM (Bitartrato de potássio)

Creme de tártaro facilitando as precipitações do tártaro no momento da passagem ao frio.

CARACTERÍSTICAS

O **Bitartrate de Potassium** (bitartarato de potássio) (E 336), também conhecido como cremor de tártaro ou tartarato ácido de potássio, é utilizado no momento do tratamento de refrigeração dos vinhos. Ele serve como um germe para a cristalização dos sais de ácido tartárico. A cristalização induzida é mais rápida e completa.

Pó branco cristalino, sabor acidulado, sem odor.

Fórmula : $C_4H_5O_6K$

Taxa de pureza : 99,5% no mínimo.

Perda na secagem < 0,5%

PM : 188,18 g

DOSAGEM

400 g/hL.

Consoante a dose, o tempo de contacto com o vinho deve ser ajustado. Consulte o seu enólogo.

INSTRUÇÕES DE USO

Utilizar sobre o vinho clarificado (a eficácia do tratamento será maior)

O vinho deve chegar a uma temperatura de 0°C.

Incorporar agitando vigorosamente : toda a quantidade de creme de tártaro deve estar em suspensão no vinho.

Depois manter uma agitação suave durante 4 a 6 horas.

Proceder a uma filtração final.

Precauções de utilização :

Para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Pó embalado em 5 ou 25 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Fora do gelo.

Embalagem aberta : utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.