STABILIZZANTI

Bitartrato do potassio

Bitartrato di potassio di origine naturale, chiamato anche crema di tartaro o tartrato acido di potassio. Ottimizza il processo di stabilizzazione a freddo dei vini, favorendo la cristallizzazione di dei sali tartarici.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Formulazione:** Bitartrato di potassio naturale (E336 (i)).
- **Interesse enologico:** Stabilizzazione nei confronti delle precipitazioni tartariche, ausiliario di trattamento a freddo (soprasaturazione a 0°C). L'utilizzo di bitartrato di potassio **ottimizza il processo di stabilizzazione tartarica dei vini con il passaggio a freddo**, favorendo la cristallizzazione dei sali di tartrato (effetto di nucleazione). **Favorisce il processo di cristallizzazione**, che diventa più rapido e completo.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Utilizzare su vino chiarificato per una efficacia ottimale.

  Preparazione: Portare il vino a 0°C. Sciogliere il bitartrato di potassio in acqua fredda e mescolare la soluzione ottenuta direttamente con la massa da trattare.

  Incorporazione: Agitare energicamente, tutta la crema di tartaro deve essere sospesa nel vino. Mantenere in leggera agitazione per 4 a 6 ore. Filtrare dopo il trattamento.
- **Dose:** 4 g/L (400 g/hL).

SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Cristallo bianco

CHIMICHE

- **Purezza:** > 99%
- **Perdita d'esiccazione:** < 1 %

LIMITI

- **Ferro**: < 10 mg/kg
- **Piombo**: < 2 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Ossalati**: < 100 mg/kg
- **Sodio**: < 1000 mg/kg

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchi da 5 kg e sacchi da 25 kg.
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GD/28-10-2021. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM