

SCHEMA TECNICA : BITARTRATE DE POTASSIUM

FORMULAZIONE

Bitartrato di potassio di origine natural (E 336 (i)).

CAMPO DI APPLICAZIONE

Stabilizzazione tartarica dei vini : ausiliare di trattamento a freddo (sovrasaturazione a 0°C).

L'utilizzo di bitartrato di potassio ottimizza il processo di stabilizzazione tartarica dei vini a freddo, favorendo la cristallizzazione dei Sali di tartaro (effetto d'inseminazione).

DOSAGGI RACCOMANDATI

Dosi d'impiego: 4 g/L.

MODO D'USO

Utilizzare su vino chiarificato per una efficacia ottimale.

Portare il vino a 0°C. Aggiungere il Bitartrato di potassio direttamente ed agitare energicamente. Mantenere in leggera agitazione per 4 a 6 ore. Filtrare dopo il trattamento.

SPECIFICHE

FISICHE	
Aspetto	Cristallino
Colore	Bianco
CHIMICHE	
Purezza	> 99 %
Perdita d'essiccazione	< 1 %

LIMITI	
Sodio	< 1 000 mg/kg
Arsenico	< 3 mg/kg
Piombo	< 2 mg/kg
Mercurio	< 1 mg/kg
Ferro	< 10 mg/kg
Ossalati	< 100 mg/kg

CONSERVAZIONE

Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso. Per uso enologico.

Rispettare la scadenza riportata sull'imballo. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

CONFEZIONI

Sacchetti 5 kg e sacchi da 25 kg.



LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

AM/07-11-2019

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).

www.lamothe-abiet.com