



BITARTRATO DI POTASSIO

STABILIZZANTE DEL CREMORTARTARO

COMPOSIZIONE

E336 (i) Potassio bitartrato (tartrato acido di potassio, cremortartaro, tartrato monopotassico).

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere bianca cristallina o granuli.

Potassio bitartrato puro, esente da sostanze estranee.

APPLICAZIONI

Il bitartrato di potassio viene impiegato come germe di cristallizzazione per favorire la stabilizzazione tartarica del vino.

DOSI

Da 20 a 400 g/hl in funzione delle caratteristiche del vino e delle condizioni di refrigerazione utilizzate.

MODALITA' D'USO

Disperdere nella massa da trattare prima della sua refrigerazione.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacco da kg 25

Confezione chiusa: conservare in luogo asciutto, fresco e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra.

Prodotto in accordo con le caratteristiche richieste da:

CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

Regolamento (UE) N. 231/2012

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009