








STABILIZZANTE

BITARTRATO DI POTASSIO

Stabilizzante del cremortartaro

	COMPOSIZIONE E336 (i) Potassio bitartrato (tartrato acido di potassio, cremortartaro, tartrato monopotassico).
	CARATTERISTICHE GENERALI Potassio bitartrato puro, viene impiegato come germe di cristallizzazione per innescare la precipitazione del bitartrato di potassio ed accelerare così il processo di stabilizzazione tartarica del vino.
	APPLICAZIONI Stabilizzazione tartarica del vino.
	DOSI 20-400g/hL I valori sono in funzione delle caratteristiche del vino e delle condizioni di refrigerazione utilizzate.
	MODALITÀ D'USO Disperdere nella massa da trattare prima della sua refrigerazione.
	CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 25 kg Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra.
	CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Codex Œnologique International Reg. (UE) N. 231/2012 Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.