



BITARTRAT DE POTASIU

CRISTALIZATOR



COMPOZIȚIE

Bitartrat de potasiu micronizat pur (E 336) (tartrat de potasiu acid, cremă de tartru).



CARACTERISTICI

Aspect cristalin alb pur cu granule de dimensiuni predeterminate pentru a permite creșterea progresivă și constantă a cristalelor. Cercetările efectuate de Enologica Vason au stabilit dimensiunile corecte ale cristalelor pentru a le face catalizatori ai germinării cristalelor.



UTILIZARE

BITARTRATUL DE POTASIU este o sare insolubilă în alcool și puțin în apă (5,11 g/L până la 20°C). Prin urmare, într-un amestec hidroalcoolic, solubilitatea sa depinde de conținutul de alcool, precum și de temperatură. Vinul, în cele mai multe cazuri, este o soluție suprasaturată a acestei sări și orice adăugare implică, prin introducerea în masă a numeroase cristale pure mici, un declanșator optim al procesului de creștere a acestora; acest fenomen este urmat de precipitare. În acest fel, BITARTRATUL DE POTASIU induce o stabilizare eficientă împotriva viitoarelor precipitații tartrice de potasiu, indiferent dacă este adăugat în sistemele de refrigerare în continuu sau discontinuu.

Puritatea specială a BITARTRATULUI DE POTASIU permite utilizarea sa pe vinuri în timpul stabilizării tartrice la rece. În acest sens, este interesant un tratament în combinație cu tartrat neutru de potasiu.

Atunci când se utilizează BITARTRAT DE POTASIU respectați normele legale în vigoare.



BITARTRAT DE POTASIU

CRISTALIZATOR



MOD DE UTILIZARE

Adăugați direct la vinul care trebuie tratat (de preferință rece), dispersându-l uniform. Pentru a obține cele mai bune rezultate, amestecați în continuu.



DOZARE

De la 20 la 50 g/hL conform tehnologiei de stabilizare tartrică utilizată, până la 400 g/hL pentru procesele de stabilizare la rece.



AMBALAJ

saci de 25 kg.



PĂSTRARE

Produsul nu este alterabil de aer, dar este ușor higroscopic. Păstrați-l într-un loc răcoros și uscat.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos