



# TARTRATUL NEUTRU DE POTASIU

CORECTOR ACIDITATE



## COMPOZIȚIE

Tartrat neutru de potasiu (E 336) pur (tartrat dipotasic, tartrat solubil).



## CARACTERISTICI

TARTRATUL NEUTRU DE POTASIU este o pulbere cristalină albă pură, adesea confectionată în bucăți mici.

Ca corector de aciditate este cel ce păstrează cel mai bine compoziția vinului și a mustului.



## UTILIZARE

TARTRATUL NEUTRU DE POTASIU este o sare deja în must și vinuri în echilibru cu acidul său nedisociat și tartratul de potasiu acid.

Adăugarea sa implică doar o reechilibrare printr-o deplasare a ionilor de potasiu spre acid. Acest lucru duce la formarea de tartrat de potasiu acid care, în soluțiile hidroalcoolice, este puțin solubil; solubilitatea sa este invers proporțională conținutului de alcool și direct proporțională temperaturii.

Un tratament cu TARTRAT DE POTASIU NEUTRU este de asemenea important pentru stabilitatea tartrică, deoarece prin adăugarea concomitentă a tartratului de potasiu acid în timpul refrigerării, se obține o creștere mai bună a cristalelor pe multe nuclee de cristalizare care sunt acolo.

Atunci când această sare este adăugată în vin chiar și în doze mari, ea nu schimbă semnificativ compoziția naturală și caracteristicile organoleptice ale produsului.

În comparație cu o dezacidificare cu carbonat de calciu, TARTRATUL NEUTRU DE POTASIU este recomandat ca tratament tardiv, deoarece oferă ioni de potasiu, care mai repede se stabilizează decât ionii de calciu.

Reducerea acidității după un tratament cu TARTRAT NEUTRU DE POTASIU nu poate fi dedusă printr-un calcul stoichiometric, din acest motiv, este recomandat de a efectua probe mici pentru a găsi cea mai potrivită doză de la caz la caz.

Orientativ, 1 g/l de TARTRAT NEUTRU DE POTASIU reduce cu 0,4-0,5‰ aciditatea totală.

**Atunci când se utilizează TARTRATUL NEUTRU DE POTASIU, respectați normele legale în vigoare.**



# TARTRATUL NEUTRU DE POTASIU

CORECTOR ACIDITATE



## MOD DE UTILIZARE

După ce s-a decis cu cantitatea de TARTRAT NEUTRU DE POTASIU, acesta se dizolvă în apă; soluția trebuie turnată, omogenizând lent pentru a evita concentrațiile locale.



## DOZARE

Dozele variază în mod normal de la 150 g/hL la 350 g/hL în funcție de vin.  
Se reamintește că dezacidificarea în zonele viticole autorizate poate fi făcută numai într-o limită maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric.



## AMBALAJ

saci de 25 kg.



## PĂSTRARE

Păstrați în loc răcoros și uscat. Închideți foarte bine ambalajele deschise.



## PERICOL

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