



NEUTRAL POTASSIUM TARTRATE

РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ



СОСТАВ

Нейтральный тартрат калия (E 336) в чистом виде (dipotassium tartrate, растворимый тартрат).



ХАРАКТЕРИСТИКИ

NEUTRAL POTASSIUM TARTRATE представляет собой белый кристаллический порошок в чистом виде, часто собранный в небольшие комочки.

В качестве регулятора кислотности он в наибольшей степени сохраняет состав вина и суслу.



ПРИМЕНЕНИЕ

NEUTRAL POTASSIUM TARTRATE - это соль, которая уже содержится в сусле и винах в равновесии с недиссоциированной кислотой и с кислотой тартрата калия. При его добавлении устанавливается новый баланс, меняющий ионы калия на кислоту. В результате образуется кислота тартрат калия, которая в гидратно-спиртовых растворах нерастворима; ее растворимость обратно пропорциональна содержанию спирта и прямо пропорциональна температуре.

Обработка NEUTRAL POTASSIUM TARTRATE также важна для стабильности винного камня, так как при добавлении тартрата калия во время охлаждения происходит лучший рост кристаллов на многих имеющихся там ядрах кристаллизации. При добавлении этой соли в вино, даже в больших дозах, она практически не изменяет натуральный состав и органолептические характеристики продукта. По сравнению с деацидированием с помощью карбоната кальция NEUTRAL POTASSIUM TARTRATE предпочтительнее использовать в качестве поздней обработки, поскольку он обеспечивает ионы калия, которые стабилизируются быстрее, чем ионы кальция.

Снижение кислотности после обработки NEUTRAL POTASSIUM TARTRATE не может быть выведено с помощью стехиометрического расчета, поэтому рекомендуется проводить небольшие испытания, чтобы определить наиболее подходящую дозировку в каждом конкретном случае.

В качестве ориентира 1 г/л NEUTRAL POTASSIUM TARTRATE снижает общую кислотность на 0,4-0,5‰.

При использовании NEUTRAL POTASSIUM TARTRATE соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



NEUTRAL POTASSIUM TARTRATE

РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

После определения количества NEUTRAL POTASSIUM TARTRATE растворите его в воде; раствор следует вливать медленно, гомогенизируя, чтобы избежать локальных концентраций.



ДОЗИРОВКА

Дозы обычно варьируются от 150 г/гл до 350 г/гл в зависимости от вина. Напомним, что деацидификация в разрешенных виноградарских зонах может производиться только в пределах 1 г/л в пересчете на винную кислоту.



УПАКОВКА

Мешки по 25 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом и прохладном месте. Плотно закрывайте открытые упаковки.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.