

BITARTRATO DI POTASSIO

Materie prime

CARATTERISTICHE GENERALI

Il BITARTRATO DI POTASSIO è un cristallizzante granulare, di colore bianco crema e inodore, insolubile in che accelera la cristallizzazione e la precipitazione del bitartrato di potassio nei vini in fase di refrigerazione.

L'azione chimico-fisica del BITARTRATO DI POTASSIO è dovuta alla presenza dei sali potassici, che modificando il pH, rompono l'equilibrio di soprassaturazione che avviene durante il raffreddamento: con la formazione di un'enorme quantità di microcristalli i quali fungono da germi di cristallizzazione per nuovi cristalli di cremore.

Questi cristalli, aggregandosi fra loro formano dei nuclei di grosse dimensioni facilmente precipitabili.

L'impiego di cremore di tartaro riduce i tempi di refrigerazione di 3 - 4 giorni

COMPOSIZIONE

Potassio bitartrato

IMPIEGO E MODALITA' D'USO

La dose si discioglie in acqua o vino in rapporto 1:10 o 1:20 e aggiungerlo in fase di rimontaggio alla massa da trattare nella fase finale di raffreddamento.

DOSI D'IMPIEGO

20 - 40 g/hl

N.B. : i valori massimi sono consigliabili nei vini giovani o per vini dove sono richiesti tempi di stabilizzazione estremamente brevi.

Si consigliano prove preliminari di laboratorio

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchi da 25 Kg e da 10 kg

Conservare in un luogo fresco, asciutto.

