

POTASSIO BITARTRATO (CREMORTARTARO)

Tartrato acido di potassio finissimo per la detartarizzazione dei vini.

Additivo alimentare E336

DESCRIZIONE

Potassio bitartrato (tartrato acido di potassio, cremortartaro, tartrato monopotassico).

Aspetto: polvere bianca cristallina o granuli, potassio bitartrato puro, esente da sostanze estranee.

COMPOSIZIONE

Bitartrato di potassio

IMPIEGO

Il **bitartrato di potassio** viene utilizzato come cristallizzante per favorire la stabilizzazione tartarica del vino.

MODALITÀ D'USO

Disperdere nella massa da trattare prima della sua refrigerazione.

DOSI DI IMPIEGO

Da 20 a 40 g/hl in funzione delle caratteristiche del vino e delle condizioni di refrigerazione utilizzate.

CONFEZIONI

Confezioni da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.