



Bitartrate de potassium

Bitartrato de potasio de origen natural, también conocido como cremor tártaro o tartrato ácido de potasio. Optimiza el proceso de estabilización tartárica de los vinos por tratamiento al frío, favoreciendo la cristalización de las sales tartáricas.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** bitartrato de potasio de origen natural (E336 (i)).
- **Interés enológico:** estabilización frente a la precipitación tartárica, se usa como auxiliar del tratamiento en frío (sobresaturación a 0°C). El uso de bitartrato de potasio **optimiza el proceso de estabilización tartárica de los vinos por tratamiento en frío**, al favorecer la cristalización de las sales tartáricas (efecto de siembra). **Contribuye al proceso de cristalización**, el cual se produce de forma más rápida y completa.



MODO DE EMPLEO

- Utilizar en vino clarificado para obtener un resultado óptimo.
Reactivación: llevar el vino a tratar a 0 °C. Disolver el bitartrato de potasio en agua fría y mezclar la solución resultante directamente con la masa a tratar.
Incorporación: agitar enérgicamente, todo el cremor tártaro debe quedar suspendido en el vino. Mantener una agitación suave durante 4 a 6 horas. Filtrar después del tratamiento. f
- **Dosis de empleo:** 4 g/L (400 g/hL).



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** cristales blancos

QUÍMICAS

- **Pureza:** > 99%
- **Pérdida al secado:** < 1 %

LÍMITES

- **Hierro:** < 10 mg/kg
- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Oxalato:** < 100 mg/kg
- **Sodio:** < 1000 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 5 kg y sacos de 25 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.