

POTASSIO BITARTRATO (CREMORTARTARO)

Tartrato ácido de potasio finísimo para la detartarización de los vinos.

Aditivo alimentario E336

DESCRIPCIÓN

Potassio bitartrato (tartrato ácido de potasio, cremor tártaro, tartrato monopotásico).

Aspecto: polvo blanco cristalino o gránulos, potasio bitartrato puro, exento de sustancias extrañas.

COMPOSICIÓN

Bitartrato de potasio

EMPLEO

El **bitartrato de potasio** se utiliza como cristalizante para favorecer la estabilización tartárica del vino.

MODO DE USO

Dispersar en la masa a tratar antes de su refrigeración.

DOSIS DE EMPLEO

De 20 a 40 g/hl en función de las características del vino y de las condiciones de refrigeración utilizadas.

ENVASES

Envases de 25 kg.

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y sin olores. El producto mantiene íntegras sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en poco tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas adecuadas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.