

POTÁSSIO BITARTARATO (CREMOR TÁRTARO)

Tartarato ácido de potássio finíssimo para a detartarização dos vinhos.

Aditivo alimentar E336

DESCRIÇÃO

Potássio bitartarato (tartarato ácido de potássio, cremor tártaro, tartarato monopotássico).

Aspeto: pó branco cristalino ou grânulos, potássio bitartarato puro, isento de substâncias estranhas.

COMPOSIÇÃO

Bitartarato de potássio

UTILIZAÇÃO

O **bitartarato de potássio** é utilizado como cristalizante para favorecer a estabilização tartárica do vinho.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dispersar na massa a tratar antes da sua refrigeração.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

De 20 a 40 g/hl em função das características do vinho e das condições de refrigeração utilizadas.

EMBALAGEM

Embalagens de 25 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e sem odores.

O produto mantém intactas as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em tempos breves.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com adequadas práticas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.