



POTASSIO TARTRATO NEUTRO

Disacidificante per vini e mosti.

CARATTERISTICHE

Polvere cristallina o granuli bianchi, inodore.

APPLICAZIONI SUL VINO

E' il migliore disacidificante in quanto rispetta più degli altri la composizione qualitativa del prodotto da neutralizzare.

MODALITA' D'USO

Teoricamente per diminuire l'1‰ di acidità totale occorrono 1.56 g/L.

*L'aggiunta al vino del **Tartrato Neutro**, viene fatta dopo averlo diluito con acqua, versandolo lentamente nella massa, agitando.*

Prodotto conforme al Regolamento UE231/2012 ed al Codex O.I.V.

COMPOSIZIONE

Tartrato bibasico di Potassio [E 336 (ii)]

CONFEZIONI

Pacco da 1 Kg - Sacco da 25 Kg

CONSERVAZIONE

Conservare nelle confezioni originali in ambiente fresco, asciutto e ventilato.

