

# POTASSIO BITARTRATO

Agente Cristallizzante

## CARATTERISTICHE

*Polvere o piccoli cristalli bianchi, privi di odore, inalterabile all'aria ma lievemente igroscopico.*

## APPLICAZIONI SUL VINO

*E' impiegato quale agente di nucleazione nella stabilizzazione a freddo dei vini .*

## MODALITA' D'USO

*Il cremore è presente sia nell'uva sia nel vino; quindi il suo uso in enologia come agente cristallizzante non è soggetto a restrizioni.*

*La solubilità del cremore è alquanto modesta ed è variabile in funzione inversa del tenore in alcole ed in funzione diretta della temperatura (in acqua aumenta con l'aumentare della temperatura).*

*La solubilità diminuisce in un liquido alcolico ed è assolutamente nulla nell'alcole puro. Il bitartrato di potassio presenta, in soluzione, reazione acida.*

## DOSI

*20 - 40 g/hl*

## COMPOSIZIONE

*Tartrato monopotassico E336 (i) :  $C_4H_5O_6 K$   
(Cremore - Cremortartaro - Idrogenotartrato di potassio- Potassio Bitartrato)*

## CONFEZIONI

*Pacco da 1 Kg - Sacchi da 25 kg*

## CONSERVAZIONE

*Il prodotto è lievemente igroscopico. Conservare in ambiente fresco e asciutto.*