BITARTRATO POTÁSICO Calidad especial contacto – E336i

Bitartrato de origen natural. COOH – CHOH – CHOH – COOK = 188,16.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (UE) n°2019/934 y al Food Chemical Codex (FCC)

Características Físicas

Aspectocristales finos Solubilidad a 20 ºC≈ 5,2 g/L	Solubilidad en agua a 100ºC ≈ 61 g/L Solubilidad en alcohol a 95 % volinsoluble
Análisis Químicos	
Pureza≥ 99 %	Plomo< 2 ppm
Humedad< 1 %	Mercurio < 1 ppm
Sodio< 1 %	Arsénico < 3 ppm
Hierro< 10 ppm	Oxalatos $(C_2H_2O_4)$ < 100 ppm

Ø en μ / Σ (Ø * %) = 9000 ± 2000

Empleo en Enología

Propiedades: estabilización frente a precipitaciones tartáricas, por saturación, a 0ºC.

Dosis media de empleo: 400 g/hL

Preparación: adicionar directamente en el vino.

Recomendación de conservación

Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.

Fecha de consumo preferente (embalaje no abierto): 4 años.

Envases

Bolsa 5 kg / saco 25 k

