

BITARTRATE DE POTASSIUM

Qualité spéciale contact - E336i

Bitartrate de potassium d'origine naturelle - COOH-CHOH-CHOH-COOK = 188,16
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n°606/2009 et au *Food Chemical Codex* (FCC).

Caractéristiques physiques

Aspect..... cristaux fins	Solubilité dans l'eau à 100°C.....≈ 61 g/L
Solubilité à 20°C.....≈ 5,2 g/L	Solubilité dans l'alcool à 95% vol.insoluble

Analyses chimiques

Pureté.....≥ 99%	Plomb.....< 2 ppm
pH (1%).....3,4	Mercure.....< 1 ppm
Perte au séchage.....< 1%	Arsenic.....< 3 ppm
Sodium.....< 1%	Oxalate.....< 100 ppm
Fer.....< 10 ppm	

Granulométrie

\emptyset en μ / $\Sigma(\emptyset * \%) = 9000 \pm 2000$

Emploi en œnologie

Propriétés : stabilisation vis à vis des précipitations tartriques, par sursaturation, à 0°C.

Dose moyenne d'emploi : 400 g/hL.

Préparation : Addition directement dans le vin.

Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans /Emballage entamé bien refermé DLU : 4 mois.

Conditionnement

Sachet de 5 kg / sac de 25 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature

LAFFORT – CS 61 611 - 33072 BORDEAUX CEDEX - FRANCE
Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - Fax : +33 (0)5 56 86 30 50

www.laffort.com