

# BITARTRATE DE POTASSIUM BITARTRATO DI POTASSIO

*Qualità speciale "contatto" - E336i*

Bitartrato di potassio di origine naturale - COOH-CHOH-CHOH-COOK = 188,16  
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Regolamento (UE) n° 2019/934 ed al Food Chemical Codex (FCC).

## Caratteristiche fisiche

Aspetto ..... cristalli fini	Solubilità in acqua a 100°C ..... ≈ 61 g/L
Solubilità a 20°C ..... ≈ 5,2 g/L	Solubilità in alcol a 95% vol.....insolubile

## Analisi chimiche

Purezza ..... ≥ 99%	Piombo ..... < 2 ppm
Umidità ..... < 1%	Mercurio ..... < 1 ppm
Sodio ..... < 1%	Arsenico ..... < 3 ppm
Ferro ..... < 10 ppm	Ossalato (C <sub>2</sub> H <sub>2</sub> O <sub>4</sub> ) ..... < 100 ppm

## Granulometria

$$\varnothing \text{ in } \mu / \Sigma(\varnothing * \%) = 9000 \pm 2000$$

## Impiego enologico

Proprietà: stabilizzante dei vini nei confronti della precipitazione tartarica, per sovrasaturazione, a 0°C.

Dosi d'impiego: da 40 g/hL fino a 400 g/hL, a seconda della tecnologia di stabilizzazione adottata.

Applicazione: Aggiungere direttamente al vino, mantenendo la massa a bassa temperatura ed in costante agitazione.

## Indicazioni di conservazione

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.

## Confezionamento

Sacchetto da 5 kg / Sacco da 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](http://www.laffort.com)