

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 ₂ H ₂ O ₄) < 100 ppm

Granulometria

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

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