



BITARTRATO DE POTASIO

ESTABILIZANTE DEL CREMORTARTARO

COMPOSICIÓN

E 336 (i) Bitartrato de potasio (cremor tártaro).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo blanco cristalino o gránulos.

Bitartrato de potasio puro, sin sustancias extrañas.

APLICACIONES

Agente para la estabilización tartárica del vino, actúa como nucleo de cristalización.

DOSIS

De 20 a 400 g/100L in función de las condiciones del vino y del sistema de refrigeración utilizado.

MODO DE EMPLEO

Dispérsese en la masa a tratar agitando de vez en cuando, antes de su refrigeración.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 25 kg

Envase cerrado: consérvase el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvase como arriba indicado.

Principales características físicas y químicas:

Codex Œnologique international

Reg. (UE) N.231/2012

Producto para el uso enológico según lo previsto en:

Reg. (CE) 606/2009