

CX BITARTRATO DI K MICRONIZZATO

CRISTALLIZZANTE

COMPOSIZIONE

Bitartrato di potassio (E 336) - chiamato anche tartrato acido di potassio o cremor tartaro - puro, micronizzato.

CARATTERISTICHE

Di aspetto bianco cristallino e dal colore bianco, con granulometria controllata in modo da acconsentire il progressivo e costante accrescimento dei cristalli.

IMPIEGHI

Il vino, nella maggior parte dei casi, è una soluzione sovrasatura di bitartrato di potassio; una sua aggiunta – introducendo nella massa cristalli puri - favorisce l'innesco del processo del loro accrescimento; a questo fenomeno segue la precipitazione. CX BITARTRATO DI POTASSIO è un sale insolubile in alcool e poco in acqua (5,11 g/L a 20°C), ed in una miscela idroalcolica la sua solubilità dipende dalla gradazione alcolica e dalla temperatura.

CX BITARTRATO DI POTASSIO in questo modo induce una efficace stabilizzazione nei confronti delle future precipitazioni tartariche del potassio, sia che venga addizionato in sistemi di refrigerazione continui che discontinui. Il trattamento con bitartrato di potassio può essere utilizzato in combinazione con un trattamento al tartrato neutro di potassio.

Per l'impiego di CX BITARTRATO DI POTASSIO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

Il prodotto va aggiunto direttamente alla massa fredda, disperdendo accuratamente. Si ottengono ottimi risultati mantenendo il tutto in agitazione.

DOSI

Da 20 a 50 g/hL a seconda della tecnologia di stabilizzazione tartarica adottata, fino a 400 g/hL per processi di stabilizzazione a freddo per contatto.

CONFEZIONI

Disponibile in confezioni da 1 e 25 kg.

CONSERVAZIONE

Il prodotto è lievemente igroscopico, conservare in luogo fresco ed asciutto.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è considerato: non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021