

CX TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO

CORRETTORE DI ACIDITA'

COMPOSIZIONE:

Tartrato neutro di potassio (E 336) puro (tartrato bipotassico, tartrato solubile).

CARATTERISTICHE:

CX TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO si presenta in forma di cristalli incolori trasparenti o polvere cristallina bianca, spesso riunita in piccoli grumi, particolarmente pura.

IMPIEGHI:

CX TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO è un sale già presente nella composizione dei mosti e dei vini in equilibrio con il suo acido indissociato e con il tartrato acido di potassio. Una sua aggiunta implica solo un riequilibrio attraverso uno spostamento di ioni potassio all'acido. Questo porta ad una formazione di tartrato acido di potassio che in soluzioni idroalcoliche è poco solubile; la sua solubilità è variabile in funzione inversa della gradazione alcolica e in funzione diretta della temperatura.

Il trattamento con CX TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO riveste una notevole importanza anche dal punto di vista della stabilità tartarica, in quanto con un'aggiunta contemporanea di tartrato acido di potassio in sede di refrigerazione si ottiene un miglior accrescimento dei cristalli sui molti nuclei di cristallizzazione formati. Rispetto ad una disacidificazione con carbonato di calcio, CX TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO è da preferirsi come intervento tardivo, in quanto apporta alla massa ioni potassio, stabilizzabili più velocemente degli ioni calcio. Orientativamente 1 g/L di TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO diminuisce di 0,4-0,5‰ l'acidità totale; è opportuno fare delle prove di laboratorio in quanto l'abbassamento di acidità non è deducibile da un calcolo stechiometrico.

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

MODALITÀ D'USO:

CX TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO, dopo aver stabilito la quantità opportuna da impiegare, dev'essere preventivamente sciolto in acqua; la soluzione ottenuta va versata lentamente omogeneizzando nella massa per evitare delle concentrazioni locali.

DOSI:

Le dosi che normalmente si impiegano variano da 150 g/hL a 350 g/hL a seconda del prodotto di partenza.

Si ricorda che la disacidificazione dei vini per le aree viticole autorizzate, può essere effettuata soltanto entro un limite massimo di 1 g/L espresso come acido tartarico.

CONFEZIONI:

Sacchetti da 1 kg o sacchi da 25 kg.

CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco, asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ:

In base alle normative vigenti il prodotto è classificato: non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021