



#### PACKAGING

CX TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO è disponibile in sacchetti da 1 kg o sacchi da 25 kg.



#### COMPOSIZIONE

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

Si dichiara che CX TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)
- Approvato Kosher

#### PERICOLOSITÀ

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

Scheda tecnica del 09/05/2025

#### 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 naturalmente nei mosti e nei vini, in equilibrio con il suo acido indissociato e con il tartrato acido di potassio. U L'aggiunta di CX TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO agevola il riequilibrio attraverso lo spostamento di ioni potassio all'acido. Questo implica la formazione di tartrato acido di potassio che in soluzioni idroalcoliche è poco solubile; la sua solubilità è variabile: con proporzionalità diretta alla temperatura e inversamente alla gradazione alcolica. Inoltre, l'impiego di CX TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO favorisce una maggiore stabilità tartarica: l'aggiunta simultanea di tartrato acido di potassio durante la fase di refrigerazione, consente un miglior accrescimento dei cristalli sui nuclei di cristallizzazione già 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. Inoltre, l'aggiunta di dosi anche rilevanti in un vino, non altera di molto la composizione naturale e le caratteristiche sensoriali del prodotto. Orientativamente 1 g/L di TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO diminuisce di 0,4-0,5 l'acidità totale; ma è opportuno fare delle prove di laboratorio in quanto l'abbassamento di acidità non è deducibile da un calcolo stechiometrico.

**Per l'impiego di 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 andrà versata lentamente nella massa, facendo attenzione ad omogeneizzare con cura, per evitare delle concentrazioni locali.

#### CONSERVAZIONE

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

#### DOSI

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

Nota: la disacidificazione dei vini – dove permessa – può essere effettuata entro un limite massimo di 1 g/L espresso come acido tartarico.