



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

OENOCRISTAL

BITARTRATO DI POTASSIO

COMPOSIZIONE

Potassio bitartrato (tartrato monopotassico, tartrato acido di potassio, E336) è un sale di potassio dell'acido tartarico. È noto anche con il nome di cremor tartaro.

CARATTERISTICHE

Cristallizzante.
Aspetto: polvere
Colore: bianco
Titolo: min. 99,5 %
Solubilità in acqua (20 °C): 0,006 g/ml
pH (sol. satura): 3,0 – 4,5
Densità (20 °C): 1,25 g/ml
Umidità: max. 0,5 %
Metalli pesanti: max. 10 ppm
Arsenico: max. 3 ppm
Cloruri: < 500 ppm
Solfati: < 500 ppm

IMPIEGHI

Il cremortartaro è presente sia nell'uva sia nel vino, si tratta infatti di una delle sostanze, costituenti la feccia, che si depositano e vengono allontanate dal vino mediante travasi. Viene impiegato come germe di cristallizzazione per favorire la stabilizzazione tartarica del vino. La stabilizzazione mediante la refrigerazione si esegue in 3 passaggi:

- raffreddamento del vino in prossimità del suo punto di congelamento
- conservazione alla temperatura raggiunta per alcuni giorni
- filtrazione a bassa temperatura.

Per accelerare la precipitazione è consigliabile l'aggiunta di cristalli di bitartrato di piccole dimensioni, che fungono da germi di cristallizzazione, riducendo notevolmente il tempo richiesto per la formazione dei primi cristalli di cremor tartaro.

Per l'impiego di Oenocrystal attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

DOSI

Da 20 a 400 g/hl a seconda delle caratteristiche del vino e alle condizioni di refrigerazione.

MODALITA' D'USO

Il Bitartrato di potassio deve essere disciolto nella massa da trattare, prima della refrigerazione ed omogeneizzato con cura. Dopo l'aggiunta è consigliabile mantenere la massa in agitazione.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.
Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Oenocr_rev.1_07/2018

Azienda con sistema di Gestione Qualità e Ambiente certificati secondo le norme **UNI EN ISO 9001** e **UNI EN ISO 14001**



Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.