

Características

- Peso Molecular: 188,14
- Fórmula: COOK - CHOH - CHOH - COOH (C₄H₅O₆K)
- Pó branco, sabor ácido.
- **Análise Granulométrica:** 50% de cristais inferiores a 50µm.
- O BITARTARATO DE POTÁSSIO é adicionado ao vinho no momento da refrigeração artificial, com o objectivo de formar núcleos de cristalização. A cristalização induzida é mais rápida e completa.

Dose de aplicação

- O creme tártaro ou BITARTARATO DE POTÁSSIO é um produto proveniente da refrigeração do vinho.
- Para recuperação do produto, efectua-se uma operação de lavagem, secagem e trituração em partículas muito pequenas (50 microns).
- É usado no vinho, durante a fase de refrigeração artificial. É usado como um germe de cristalização na dosagem de 400g/hL. A cristalização induzida é mais rápida e completa.
- O bitartarato pode ser reciclado várias vezes: até 10 vezes quando aplicado em vinhos brancos leves, 5 vezes em vinhos brancos mais encorpados e 3 a 5 vezes em vinhos tintos. No caso de se proceder à reciclagem, deverá efectuar-se periodicamente um controlo de qualidade ao produto, pois este poderá estar sujeito a alterações, provocadas pelos colóides existentes no vinho. Em caso de alteração, a eficácia do produto deverá ser testada, por determinação da temperatura de cristalização ou da sua solubilidade.

Modo de utilização

- O BITARTARATO DE POTÁSSIO deve ser diluído em vinho e aplicado na cuba (por cima), mantendo-se o vinho com uma agitação forte. Todo o bitartarato deve ficar em suspensão no vinho.
- A uma temperatura de 0°C com agitação forte o tempo de contacto deverá ser de aproximadamente 8h. Se diminuirmos a temperatura do vinho para - 4°C deveremos reduzir o tempo de agitação para 4h.
- A sedimentação do bitartarato formado é rápida. **Pode-se filtrar 8h-12h após terminada a agitação, a uma temperatura de -4°C.** Logo que a temperatura aumente, há uma dissolução dos cristais, diminuindo a eficácia do tratamento.
- Após a filtração do vinho, o bitartarato insolúvel permanece no fundo da cuba: o adicionado e o que resultou da cristalização.
- Para a segunda utilização, ao bitartarato deixado no fundo da cuba, junta-se um pouco de vinho para a sua dissolução, agitando-se de novo até ao fim do processo de refrigeração.
- A eficácia do tratamento é maior se os vinhos foram previamente tratados com bentonite.

Embalagem

- Sacos de 1Kg.
- Sacos de 25Kg.

Cremor Tártaro

Tartarato ácido de potássio

Tartarato Monopotássico (E 336 i)

Armazenamento

Embalagem selada de origem: Ao abrigo da luz, num local seco e isento de odores. **Embalagem aberta:** Utilizar rapidamente, a humidade existente no ar degrada o produto.

Qualidade e Segurança Alimentar

- Não contém Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- Não tratado por radiação ionizante.
- Não contém as substâncias alérgicas referidas na Directiva 2007/68/CE.
- Está conforme os Regulamentos CE 479/2008 e 606/2009.
- Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.

O fabricante garante a qualidade dos seus produtos vendidos na embalagem de origem. As informações contidas nos documentos são fundamentadas nos nossos conhecimentos actuais e no resultado de ensaios efectuados com grande preocupação de objectividade; a sua adaptação a cada caso particular, assim como as consequências de circunstâncias de cada tratamento não comprometem a nossa responsabilidade.



Travessa das Lages nº 267, Apartado 547 4405-194 Canelas, VNG
T. 227 150 840 - F. 227 150 849 - proenol@proenol.com-www.proenol.com