

## SAL QUE FUNCIONA COMO NÚCLEO DE CRISTALIZAÇÃO PARA TARTARATOS INSTÁVEIS

O **BITARTARATO DE POTÁSSIO** previne o aparecimento de precipitações de tartaratos de potássio em garrafa. Pode ser utilizado através do frio estático ou contínuo. O **BITARTARATO DE POTÁSSIO** é um produto proveniente da refrigeração do vinho. Para recuperação do produto efetua-se uma operação de lavagem, secagem e trituração em partículas muito pequenas. Aplicado no vinho durante a refrigeração artificial é utilizado como um germe de cristalização na dosagem até 400g/hL. A cristalização induzida é mais rápida e completa do que a cristalização não induzida.

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. Quando se realiza a reciclagem deverá efetuar-se periodicamente um controlo de qualidade ao produto, devido a alterações que poderão surgir devido à presença de coloides no vinho. Em caso de alteração, a eficácia do produto deverá ser avaliada através da determinação da temperatura de cristalização ou da sua solubilidade.

### QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 25Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco e seco. Após abertura fechar cuidadosamente a embalagem e manter nas condições descritas anteriormente.

### ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Pó branco

Pureza ≥ 99,5%; Solubilidade em água (20°C): 0,006 g/mL; Densidade (20°C): 1,25 g/mL; Humidade ≤ 0,5%; Metais pesados ≤ 10ppm; Arsénio ≤ 3ppm; Cloretos < 500ppm; Sulfatos < 500ppm

### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 50 a 400g/hL. Utilizar de acordo com as necessidades de estabilização tartárica.

Diluir em vinho e aplicar na cuba (por cima) mantendo 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 contato deverá ser de aproximadamente 8h. Se a temperatura do vinho for -4°C reduzir o tempo de agitação para 4h. A sedimentação do **BITARTARATO** formado é rápida. Pode-se filtrar 8 a 12h após terminada a agitação a -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 adicionar uma pequena quantidade de vinho para a sua dissolução, agitando de novo até ao final do processo de refrigeração.

A eficácia do tratamento aumenta se os vinhos forem previamente tratados com bentonite.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.