

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Bitartrate de Potassium

COMPOSITION :
 $C_4H_5O_6K$

Le bitartrate de potassium ou crème de tartre favorise la cristallisation des sels d'acide tartrique lors du traitement par le froid

Caractéristiques physiques

Aspect : fins cristaux
Couleur : blanc

Doses et mode d'emploi

Stabilisation par «semi-contact» 7 à 10 jours : 20 - 40 g/hl

Stabilisation par «contact» 4 - 6 heures : 4 g/hl

Stabilisation «en continu» : 2 - 5 g/hl

- Dissoudre dans 5 fois son poids en eau froide (200 g de bitartrate de potassium pour 1 litre d'eau)
- Ajouter au volume total du vin en agitant doucement.

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Analyse physico-chimique

Pureté	(%)	> 99,5
pH (solution aqueuse à 1 %)		3,4
Fer	(mg/kg)	< 10
Mercur	(mg/kg)	< 1
Plomb	(mg/kg)	< 2
Arsenic	(mg/kg)	< 3

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Conditionnement et stockage

Sac de 25 kg

À conserver dans son emballage d'origine dans un lieu propre à l'abri de la chaleur et de l'humidité. À utiliser le plus rapidement possible après ouverture.

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE. LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.



soufflet
VIGNE

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - CS 20125 - LIMAS
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex
Tel. 04 74 65 31 04 - www.vinextase.com

FICHE TECHNIQUE MISE
À JOUR : 31/03/2016