

BITARTRATO POTÁSICO

Calidad especial contacto – E336i

Bitartrato de origen natural. $\text{COOH}-\text{CHOH}-\text{CHOH}-\text{COOK} = 188,16$.
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009 y al Food Chemical Codex (FCC)

Características Físicas

Aspecto cristales finos	Solubilidad en agua a 100°C..... ≈ 61 g/L
Solubilidad a 20 °C $\approx 5,2$ g/L	Solubilidad en alcohol a 95 % vol. insoluble

Análisis Químicos

Pureza > 99 %	Plomo..... < 2 ppm
pH.....3,4	Mercurio < 1 ppm
Perdida en el secado < 1 %	Arsénico < 3 ppm
Sodio < 1 %	Oxalatos < 100 ppm
Hierro.....< 10 ppm	

Análisis Químicos

\emptyset en $\mu / \Sigma(\emptyset * \%) = 9000 \pm 2000$

Empleo en Enología

Propiedades: estabilización frente a precipitaciones tartáricas, por saturación, a 0°C.

Dosis media de empleo: 400 g/hL

Preparación: adicionar directamente en el vino.

Almacenamiento - Fecha de consumo preferente

Conservar fuera del suelo en el envase de origen a temperatura moderada (0 a 22°C) en un lugar seco susceptible de comunicar malos olores.

Fecha de consumo preferente: 4 años

Envase abierto pero bien cerrado: 4 meses

Envases

Bolsa 5 kg / saco 25 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature

LAFFORT – CS 61 611 - 33072 BORDEAUX CEDEX - FRANCE

Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - Fax : +33 (0)5 56 86 30 50

www.laffort.com

