



TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO

CORRETTORE DI ACIDITÀ



COMPOSIZIONE

Tartrato neutro di potassio (E 336) puro (tartrato bipotassico, tartrato solubile).



CARATTERISTICHE

IL TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO si presenta come polvere cristallina bianca, spesso riunita in piccoli grumi, particolarmente pura. Come correttore di acidità è quello che più rispetta la composizione del mosto e del vino.



IMPIEGHI

IL TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO è un sale già presente nella composizione dei mosti e dei vini in equilibrio con il suo acido indissociato e con il tartrato acido di potassio. Una sua aggiunta implica solo un riequilibrio attraverso uno spostamento di ioni potassio all'acido. Questo porta ad una formazione di tartrato acido di potassio che in soluzioni idroalcoliche è poco solubile; la sua solubilità è variabile in funzione inversa della gradazione alcolica e in funzione diretta della temperatura.

Il trattamento con il TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO riveste una notevole importanza anche dal punto di vista della stabilità tartarica, in quanto con un'aggiunta contemporanea di tartrato acido di potassio in sede di refrigerazione si ottiene un miglior accrescimento dei cristalli sui molti nuclei di cristallizzazione formati.

L'aggiunta ad un vino di dosi anche rilevanti di questo sale, non altera di molto la composizione naturale ed i caratteri organolettici del prodotto.

Rispetto ad una disacidificazione con carbonato di calcio, il TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO è da preferirsi come intervento tardivo, in quanto apporta alla massa ioni potassio, stabilizzabili più velocemente degli ioni calcio.

L'abbassamento di acidità ottenibile da un trattamento con il TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO non è deducibile con un calcolo stechiometrico, per cui è consigliabile fare delle prove in piccolo per determinarne la dose più adatta, caso per caso.

Orientativamente 1 g/L di TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO, diminuisce di 0,4-0,5‰ l'acidità totale.

Per l'impiego dell'TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO

CORRETTORE DI ACIDITÀ



MODALITÀ D'USO

IL TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO, dopo aver stabilito la quantità opportuna da impiegare, dev'essere preventivamente sciolto in acqua; la soluzione ottenuta va versata lentamente omogeneizzando nella massa per evitare delle concentrazioni locali.



DOSI

Le dosi che normalmente si impiegano variano da 150 g/hL a 350 g/hL a seconda del prodotto di partenza.
Si ricorda che la disacidificazione dei vini per le aree viticole autorizzate, può essere effettuata soltanto entro un limite massimo di 1 g/L espresso come acido tartarico.



CONFEZIONI

Sacchi da 25 kg.



CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.



PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.