

# TARTRATO NEUTRO di potassio

## COMPOSIZIONE

Tartrato Neutro di Potassio puro (E336)

## CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere cristallina bianca

il **TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO** è un sale già presente nella composizione del vino e del mosto in equilibrio con il suo acido indissociato e con il tartrato acido di potassio.

## APPLICAZIONI

Il **TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO** viene impiegato come correttore di acidità, il quale porta a un riequilibrio attraverso uno spostamento degli ioni potassio, e di conseguenza alla formazione di tartrato acido di potassio che è poco solubile in soluzioni idroalcoliche, ma varia direttamente attraverso la gestione delle temperature. Il **TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO** ricopre un ruolo importante anche sulla stabilità tartarica di un vino, in quanto l'aggiunta contemporanea di tartrato acido di potassio in refrigerazione porta a una maggiore formazione di nuclei cristallizzati. Non altera di molto la composizione e le caratteristiche organolettiche del vino e viene utilizzato come intervento tardivo grazie allo sviluppo rapido degli ioni potassio nella massa. È necessario condurre microvinificazioni per determinare la dose più adatta, non essendo deducibile attraverso un calcolo stechiometrico.

Per l'impiego di **TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO** attenersi alle norme di legge vigenti.

## DOSAGGI CONSIGLIATI

Le dosi variano dai 150 gr/hL ai 350 gr/hL a seconda del caso.

IMPORTANTE: la disacidificazione dei vini nelle aree viticole autorizzate può essere effettuata soltanto entro un limite massimo di 1 gr/L espresso acido tartarico

## MODALITA' D'USO

Sciogliere preventivamente in acqua e versare nella massa stando attenti ad omogenizzarla bene per evitare concentrazioni locali.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 1 kg    Sacco 25 kg

## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

**Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68**  
**Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex**

Via Sandro Pertini, 12  
40062 Molinella (BO) - ITALIA  
Tel. +39 051 88 7052  
+39 346 58 33 882  
info@alea-evolution.com  
alea-evolution@pec.it  
alea-evolution.com  
CF - P.IVA 02944251202  
Cod. REA BO-479327  
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

