



POTASSIO TARTRATO NEUTRO

CORRETTORI DI ACIDITA'

Enologica Senese s.r.l. a Soc. Unico

Via S. Donatini 26/28

53022 Buonconvento (SI) ITALY

P. IVA 01105610529

+39 0577 806414

info@enologicasenese.it

enologicasenese.it

APPLICAZIONI

Si utilizza per disacidificare vini con acidità troppo sostenuta.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tartrato neutro di potassio (E 336 ii) purissimo.

Aspetto:	Polvere o cristalli
Colore:	bianco
pH (sol. 5%):	7,0-9,0
Solubilità in acqua (a 20 °C):	completamente solubile

DOSI

Secondo le norme vigenti.

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.

MODALITA' D'IMPIEGO

Dopo aver stabilito la dose appropriata per la correzione dell'acidità, si scioglie il tartrato neutro di potassio in acqua, quindi si versa lentamente la soluzione nel vino, omogeneizzando accuratamente.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in confezioni da 1 Kg.

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in un ambiente privo di odori, fresco ed asciutto. Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte.

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Per uso enologico, uso professionale. Conforme al Codice Enologico Internazionale.

Limitazioni d'uso:	attenersi alla normativa vigente
Termine minimo di conservazione:	consultare etichetta
Classificazione Sicurezza:	/
Classificazione ADR:	/
OGM:	non contiene OGM, non proviene da OGM
Allergeni:	non contiene prodotti dell'all. del Reg. UE 1169/2011

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.