



Solutions for wine making

# Bitartrato potásico

Bitartrato potásico también conocido como crema de tártaro o tartrato ácido de potasio

## INTERÉS ENOLÓGICO

- > Utilizado durante la refrigeración.
- > Estabilización de las precipitaciones de tártaro, por sobresaturación a 0°C.
- > Favorece el proceso de cristalización, ésta se torna más rápida y completa.

## DOSIS DE EMPLEO

- > 4 g/l de promedio.

## MODO DE EMPLEO

- > Utilizar en un vino clarificado para una eficacia máxima.
- > **Reactivación:** Es necesario llevar el vino a una temperatura de 0°C.  
Disolver el bitartrato potásico en agua fría. Mezclar la solución obtenida con el mosto.
- > **Incorporación:** Agitar fuertemente, toda la crema de tártaro debe estar en suspensión en el vino.  
Continuar agitando suavemente durante 4-6 horas. Realizar una filtración.

## ACONDICIONAMIENTO

- > Bolsa de 5 y 25 Kg.

## CONSERVACIÓN

- > Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.

