

# TARTRATO NEUTRO POTASSIO

Il tartrato neutro di potassio è un sale già presente nella composizione dei mosti e dei vini, viene utilizzato come disacidificante. Influisce sulla stabilità tartarica, in quanto apporta ioni potassio, più velocemente stabilizzabili rispetto agli ioni di un eventuale trattamento con carbonato di calcio.

## **Dosi e modalità d'impiego:**

Da 150 a 350 g/hl,  
Nelle zone autorizzate, il limite di legge impone la disacidificazione entro 1 g/l espresso in acido tartarico. Sciogliere il tartrato in acqua ed aggiungere alla massa da trattare. 1 g/l di tartrato neutro di potassio diminuisce di 0,4-0,5% l'acidità totale. Si consigliano prove preliminari in laboratorio per un risultato ottimale.

## **Composizione e confezione:**

Tartrato neutro di potassio puro (E336).  
Pacchetto da 1 kg. Conservare in luogo fresco e asciutto.



Scheda tecnica



**EMPORIO ENOLOGICO ALBESE**

TECNOLOGIE E SERVIZI PER L'INDUSTRIA  
ENOLOGICA ED ALIMENTARE

strada Porini, 1/b - 12050 Guarene (CN) Italia  
tel. +39 0173 35937 - fax +39 0173 35562

[www.emporioenologico.com](http://www.emporioenologico.com) - [eea@emporioenologico.com](mailto:eea@emporioenologico.com)