

Bitartarato de Potássio

BITARTARATO DE POTÁSSIO, de origem natural, também chamado de creme de tártaro ou tartarato de potássio. Otimiza o procedimento de estabilização tartárica dos vinhos, por passagem ao frio, favorecendo a cristalização dos sais de tártaro.

DATA:	08/07/2021
REVISÃO:	GD/08-07-2021



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: bitartarato de potássio de origem natural (E336 (i)).

Vantagens enológicas: estabilização face às precipitações tartáricas, auxiliar de tratamento em frio (sobressaturação a 0º C). A utilização de bitartarato de potássio, otimiza o procedimento de estabilização tartárica dos vinhos em frio, favorecendo a cristalização dos sais de tártaro (efeito de sementeira). Favorece o processo de cristalização, o qual se produz de forma mais rápida e completa.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 4 g/l (400 g/hl)

MODO DE APLICAÇÃO:

Utilizar no vinho clarificado, para uma eficácia ideal.

REATIVAÇÃO: Arrefecer o vinho até 0ºC. Dissolver o BITARTARATO DE POTÁSSIO em água fria e misturar a solução obtida, diretamente no volume a tratar;

INCORPORAÇÃO: Agitar fortemente, todo o BITARTARATO DE POTÁSSIO, deve estar em suspensão no vinho. Manter uma agitação leve, entre 4 a 6 horas. Filtrar após tratamento.

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Cristais brancos
QUÍMICAS	
Pureza	> 99%
Perda por secagem	< 1%

LIMITES	
Ferro	< 10 mg/kg
Chumbo	< 2 mg/kg
Arsénio	< 3 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg
Oxalato	< 100 mg/kg
Sódio	< 1000 mg/kg

Bitartarato de Potássio



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Saco de 25 kg.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr.2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr.491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr.1830/2003;

Não contém na sua composição qualquer substância alergénica, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.