FICHA TÉCNICA

ÂNGELO COIMBRA
S.A.– EST. 1949

Bitartarato de Potássio

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

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.

NOP

UTILISABLE EN BIO – USABLE IN ORGANIC

COMPATIBLE VEGAN – VEGAN FRIENDLY

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

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

VANTAGENS ENOLÓGICAS: estabilização face às precipitações tartáricas, auxiliar de tratamento a frio (sobressaturação a 0º C). A utilização de bitartarato de potássio, otimiza o procedimento de estabilização tartárica dos vinhos a frio, favorecendo a cristalização dos sais de tártaro (efeito de semeadura). 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 em 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

FT. 03EB04L33/06/0524

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 25 kg.
Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade mencionada na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR
Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;
A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;
Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;
Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;
OGM
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) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;
ALERGÉNIOS
Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;
IONIZAÇÃO
Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;
NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS
Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;
EMBALAGENS
É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;
Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;
Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;
Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;
Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;
Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.