

CAP. 8 Estabilización Físico - Química.

CREMOR TARTARO

DEFINICION

Bitartrato de Potasio.

El CREMOR TARTARO es una sustancia higroscópica, utilizado en enología como acelerador de la cristalización y precipitación de bitartratos en los vinos.

APLICACIONES

Actúa como núcleos de cristalización del bitartrato potásico inestable de los vinos, cortando el periodo de enfriamiento en la estabilización frente a las quiebras tartáricas.

Frutos, vinos, caramelos.

PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS

Formula química	$C_4H_5O_6K$
Peso molecular	188.18
Densidad específica	1,984
Ph (sol.0,5%w/v)	3,5
Arsénico	< 1 ppm.
Cobre	< 1 ppm.
Fierro	< 10 ppm.
Acido oxalico	Negativo

MODO DE EMPLEO Y DOSIS

El momento de su adición es justo en la refrigeración o cuando se va a enfriar el vino.

Agitación permanente cuando el vino está en refrigeración, para activar la cristalización.

La dosis máxima es de 4 g/l.

Mantener en envase cerrado y protegido de radiaciones luminosas.

ASPECTO FISICO

Polvo cristalino blanco inodoro.

PRESENTACION

Bolsas de 25 kilogramos.