

BITARTRATE DE POTASSIUM

Qualité spéciale contact - E336i

Bitartrate de potassium d'origine naturelle - COOH-CHOH-CHOH-COOK = 188,16
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

Caractéristiques physiques

Aspect	cristaux fins
Humidité	≤ 0,5 %
Solubilité à 20°C	5,7 g/L
Solubilité dans l'eau à 100°C.....	62 g/L
Solubilité dans l'alcool à 95%Vol.....	insoluble

Analyses chimiques

Pureté	≥ 99,5 %	Métaux lourds	< 10 ppm
pH (1%)	3,4	Plomb	< 2 ppm
Perte au séchage	< 1%	Mercure	< 1 ppm
Sodium.....	< 1%	Arsenic.....	< 3 ppm
Sulfates.....	< 1000 ppm	Oxalate	< 100 ppm
Fer.....	< 10 ppm		

Granulométrie

Ø en µ / Σ(Ø * %) = 7000 ± 1500	
< 60	45 %
60-80	25 %
80-100	20 %
100-125.....	5 %
> 125	5 %

Ex : avec les valeurs ci-dessus, on a un indice de :

$$\Sigma(\text{Ø} * \%) = 50 * 45 + 70 * 25 + 90 * 20 + 110 * 5 + 130 * 5 = 7000$$

Emploi en œnologie

Propriétés : stabilisation vis à vis des précipitations tartriques, par sursaturation, à 0°C

Dose moyenne d'emploi : 400 g/hL

Préparation : Addition directement dans le vin

Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs
- DLUO : 4 ans
- Emballage entamé bien refermé DLU : 4 mois

Conditionnement

Sachet de 5 kg / sac de 25 kg



LAFFORT
l'œnologie par nature

