

TARTRATO DI CALCIO

STABILIZZAZIONE

Tartrato di calcio, tetraidrato (purezza > 98%) Dosaggio massimo d'impiego autorizzato : 200 g/hL

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Il **TARTRATO DI CALCIO** micronizzato è un induttore della cristallizzazione dei sali tartarici nei vini: provoca la cristallizzazione del tartrato di calcio e del bitartrato di potassio.

Quando viene aggiunto al vino ad una temperatura negativa consente la cristallizzazione di questi due sali. L'utilizzo del cremor tartaro (bitartrato di potassio) diviene quindi inutile.

Il **TARTRATO DI CALCIO** micronizzato è stato selezionato per la sua granulometria ($95\% < 100\mu\text{m}$).

MODALITA' D'IMPIEGO

Il **TARTRATO DI CALCIO** micronizzato viene aggiunto quando il vino è ad una temperatura vicina a 0°C, sotto leggera agitazione.

Per una buona sospensione dei cristalli si consiglia di mescolare continuamente durante la stabilizzazione [temperatura consigliata : -3/-4°C].

L'impiego di alcuni additivi può rallentare la velocità di cristallizzazione. Se il vino è stato chiarificato occorre travasarlo prima di aggiungere il **CALCIO TARTRATO** micronizzato.

DOSI DI IMPIEGO

Il dosaggio generalmente utilizzato varia da 100 a 200 g/hL. Si consiglia di eseguire delle prove di laboratorio per stabilire il dosaggio necessario.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 5 kg, 25 kg.
- Stoccare in luogo asciutto, ventilato e privo di odori a una temperatura compresa tra 5 e 25°C. Una volta aperto, il prodotto deve essere usato rapidamente.