



PRODUCTO

Cremer Tártaro

CARACTERISTICAS

Bitartrato de potasio, conocido como crémer tartáro es producto de la salificación del ácido tartárico, en su estado más puro.

Derivados Vínicos S.A. asegura un grado de pureza superior a 99,75% con una granulometría de polvo impalpable, lo que le asegurará mayor superficie de contacto a la hora de formar los núcleos de cristalización.

Utilizando crémer tartáro puede reducir a más de la mitad las horas de frío bajo cero que necesita para estabilizar el vino.

Así se logra ahorrar en energía y reutilizar con más frecuencia los depósitos de estabilización.

USOS

Actúa como núcleos de cristalización del bitartrato de potasio inestable presente en el vino. Logrando de esta manera estabilizar tartáricamente un vino listo para embotellar.

FORMA DE EMPLEO

Previamente disuelto en agua tibia, se adiciona al vino en remontaje en la fase final del enfriamiento, cuando el vino está a la temperatura más baja.

DOSIS

- 20-40 gramos por hectólitro según la velocidad de precipitación que se desea obtener.
- La dosis máxima legal es de 4 g/hL.



DERVinsa
DERIVADOS VINICOS S.A.

BROCHURE

CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN

- Conservar en lugar fresco y aireado.
- Envases de 25 kg.