

Scheda Tecnica

CREMORE DI TARTARO

Descrizione

Cremore di tartaro naturale (E336) (i), ad uso enologico

Caratteristiche

Aspetto: polvere bianca cristallina

Il Cremore di Tartaro è utilizzato come germe di cristallizzazione per favorire la stabilizzazione tartarica a freddo dei vini. Risulta quindi ottimale il suo utilizzo in associazione al tartrato neutro di potassio.

Dosi

Da 20 a 400g/hl in funzione delle caratteristiche del vino e delle condizioni di refrigerazioni adottate

Modalità d'uso

Aggiungere direttamente alla massa già refrigerata assicurando una ottimale omogeneizzazione. Durante il trattamento di stabilizzazione mantenere il tutto in agitazione.

Conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

Confezione

Sacchi da 25kg

Il prodotto è classificato NON PERICOLOSO

Prodotto OGM free, coadiuvante per uso enologico, conforme Codex OIV

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e da un utilizzo improprio del prodotto. Le indicazioni riportate corrispondono alle disposizioni di legge in vigore (Reg UE 934/2019), eventuali variazioni possono essere effettuate senza alcun preavviso. integra la scheda di sicurezza ma non la sostituisce ove obbligatoria. Le caratteristiche descritte rappresentano valori medi ottenuti da un corretto utilizzo del prodotto

Revisione n.2 del 08/01/2020

Enoceca Srl

Via Firenze, 19 - 37024 Negrar (VR)

Tel +39 045 4743109

qualita@enocea.com - www.enocea.com

