



Tartrato Neutro di Potassio

Generalità

Si presenta in cristalli monoclino, incolori, trasparenti, o in polvere cristallina bianca, spesso riunita in piccoli grumi, priva di odore, di sapore leggermente salato. Solubile in acqua a 15°C, poco solubile in alcool. La soluzione acquosa presenta reazione neutra. Dalle sue soluzioni con gli acidi organici precipita come bitartrato di potassio.

Caratteristiche

È un sale che, come derivato dell'acido tartarico, rispetta più di ogni altro neutralizzante, la composizione qualitativa del vino. Si tratta infatti di un semplice spostamento di ioni K, almeno per quanto riguarda l'acido tartarico contenuto nel vino, con precipitazione di cremor tartaro e conseguente diminuzione dell'acidità totale.

La quantità teorica per neutralizzare 1 g /lt di acido tartarico è di 1,56 g/lt di TNP; in pratica non è così, per diminuire dell'1% l'acidità totale, occorrono da 2,02 a 2,12 g/lt di tartrato neutro di potassio.

Dosaggi

Variano a seconda della acidità del vino da neutralizzare

Packaging:

Confezione da 1 kg, scatole da 20 kg,
Sacco da 25 kg