



DERVINSA
DERIVADOS VINICOS S.A.

Ficha técnica:
CREMOR TÁRTARO



CREMOR TARTARO

DERVINSA



Producto de origen 100% natural

• CARACTERÍSTICAS

Bitartrato de potasio, conocido como crémor tártaro. 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 crémor tártaro 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.

• UTILIDAD

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. Mantener agitación permanente para optimizar cristalización.

• DOSIFICACIÓN

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

• CONSERVACION Y PRESENTACIÓN

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

• CERTIFICACIONES



@Derivados V

Derivados Vinicos SA

@derivadosvinicossa

Tel: +54 263 / 4462666 / 4462668 / 4462669 - Variante Ruta Provincial 50 s/n - C.P. 5584
Palmira - Mendoza - Argentina - Email: info@dervinsa.com.ar - Web: www.dervinsa.com.ar