

Analizzatore stabilità tartarica e calcica EASYCHECK STEROGLASS



La stabilizzazione tartarica è legata ai fenomeni di precipitazione causati dal potassio e dall'acido tartarico presenti nel vino.

Queste due sostanze sono già presenti nell'uva ma senza entrare chimicamente in contatto; nel momento in cui le uve vengono pressate invece le due sostanze si mescolano e possono creare problemi di precipitazione del bitartrato di potassio.

Questa precipitazione è un processo lento che può avvenire in cantina dopo la fermentazione del mosto o direttamente in bottiglia, dopo l'imballaggio del vino, una volta che il vino raggiunge gli scaffali delle enoteche.

Questo fenomeno non provoca alcun danno organolettico nel vino ma sicuramente, dal punto di vista visivo, il prodotto non è considerato di qualità e non è accettato da un consumatore ed un mercato sempre più esigente.

Scheda tecnica



Codice Articolo: SQRQ076826

Breve descrizione del prodotto:

Analizzatore stabilità tartarica e calcica EASYCHECK STEROGLASS

Descrizione

La stabilizzazione tartarica è legata ai fenomeni di precipitazione causati dal potassio e dall'acido tartarico presenti nel vino.

Queste due sostanze sono già presenti nell'uva ma senza entrare chimicamente in contatto; nel momento in cui le uve vengono pressate invece le due sostanze si mescolano e possono creare problemi di precipitazione del bitartrato di potassio.

Questa precipitazione è un processo lento che può avvenire in cantina dopo la fermentazione del mosto o direttamente in bottiglia, dopo l'imbottigliamento del vino, una volta che il vino raggiunge gli scaffali delle enoteche.

Questo fenomeno non provoca alcun danno organolettico nel vino ma sicuramente, dal punto di vista visivo, il prodotto non è considerato di qualità e non è accettato da un consumatore ed un mercato sempre più esigente.

Download

Scheda tecnica

