



**EMPRESA CON SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001, HACCP
Y MEDIO AMBIENTE ISO 14001**

CERTIFIED
ISO 9001
ISO 14001



CERTIFIED
NCH 2861



FICHA TÉCNICA CREMOR TÁRTARO

**Fecha de última revisión: Enero de 2026
(Potasio bitartrato)**

DEFINICIÓN

El cremor tártaro es una sustancia higroscópica empleada en enología como agente acelerador de la cristalización y precipitación del bitartrato de potasio en vinos.

APLICACIONES

Actúa como núcleos de cristalización inestables del bitartrato potásico de los vinos, acortando el periodo de enfriamiento en la estabilización tartárica frente a quebras. Frutas, vinos, dulces.

Físico y Químico Propiedades

Características FCC/USP-NF/ PA/F/OIV/ UE

Químico fórmula	C ₄ H ₅ O ₆ K
Ensayo (seco base)	99,0 a 101 %
Pérdida en secado	Máx. 0,5%
Sulfato	Máx. 500 ppm
Pases de amoníaco	Pasa prueba
Arsénico	Máx. 1 ppm
Plomo	Máx. 2 ppm
Mercurio	Máx. 1 ppm
Ácido oxálico	Máx. 100 ppm
Hierro	Máx. 10 ppm
Sodio	Máx. 1%
Cloruro	Máx. 500 ppm
Pesado Metales (como Pb)	Máx. 10 ppm
Materia Insoluble	Pasa prueba
Bario	Pasa prueba
Ph (0,5% p/v)	3,4 – 3,6

HEAD OFFICE
Galvarino Gallardo 1588, prov
Santiago Chile
Tel(562)2359482
info@vinicas.cl

PRODUCCION
Panamericana Sur Km 194,5
Curico-CHILE
Tel (5675)2312850
ruben.perez@vinicas.cl

USA OFFICE
2028 So. Third Street
Fresno, California 93702
Tel (559)-4988355
info@vinicas.com



**EMPRESA CON SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001, HACCP
Y MEDIO AMBIENTE ISO 14001**

CERTIFIED
ISO 9001
ISO 14001

CERTIFIED
NCH 2861

INSTRUCCIONES Y DOSIS

El crémor tártaro o bitartrato de potasio (KHT) se utiliza en el denominado proceso de contacto estático (Müller-Späth, 1977) para la estabilización tartárica rápida en frío.

El vino previamente preparado se enfría hasta una temperatura de 0 a +1 °C, momento en el cual se adicionan 400 g/hL de cristales de KHT finamente molidos (con un 50 % en peso de partículas menores a 50 µm). El sistema debe mantenerse bajo agitación continua durante un período de 4 a 8 horas, cuidando de evitar aireaciones no deseadas.

Una vez finalizado el tiempo de contacto, los cristales de KHT se separan del vino mediante centrifugación o, preferentemente, filtración. La eficacia del tratamiento puede verificarse mediante técnicas analíticas de respuesta rápida, tales como:

- método de minicontacto,
- determinación de la temperatura de saturación (Würdig y Maujean, Atsimba y Gaillard).

Si los resultados obtenidos son satisfactorios, el tratamiento puede darse por finalizado.

Esta técnica permite reducir significativamente el tiempo tradicional de estabilización en frío, alcanzando la estabilidad tartárica en 4 a 8 horas, e incluso en menos tiempo en el caso de vinos blancos. Durante el proceso, el vino se mantiene a 0 °C únicamente durante el tratamiento, lo que contribuye a:

- minimizar la pérdida de extracto,
- reducir el consumo energético,
- evitar la formación de hielo en los equipos de frío.

La dosis máxima recomendada es de 4 g/L.

APARIENCIA FÍSICA

Polvo cristalino blanco, inodoro.

ALMACENAMIENTO

Almacenar en su envase original, herméticamente cerrado, en un lugar fresco, seco y protegido de la luz y de olores extraños.

Respetar la fecha óptima de uso y la fecha de vencimiento indicadas en el envase (vida útil: 5 años).

PRESENTACIÓN

Bolsas de 25 kilogramos

HEAD OFFICE
Galvarino Gallardo 1588, prov
Santiago Chile
Tel(562)2359482
info@vinicas.cl

PRODUCCION
Panamericana Sur Km 194,5
Curico-CHILE
Tel (5675)2312850
ruben.perez@vinicas.cl

USA OFFICE
2028 So. Third Street
Fresno, California 93702
Tel (559)-4988355
info@vinicas.com