

# ÁCIDO TARTÁRICO

Acidificante de mostos y vinos

## CARACTERÍSTICAS

El **Ácido Tartárico** (E-334) es un acidificante para corregir la acidez en mostos y vinos. Se trata del ácido dextro tartárico, ácido L(+)-tartárico o tartárico natural.

## APLICACIÓN

- En vendimia, como acidificante del mosto.
- En vinos blancos, rosados y tintos para la corrección de la acidez durante los procesos de elaboración.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

El **Ácido Tartárico** aporta sensaciones de frescura, contribuyendo al equilibrio gustativo del vino. Además, ensalza las características aromáticas afrutadas.

## COMPOSICIÓN

Ácido L (+) tartárico (E-334).

## DOSIS

Mosto: 0,5-1,5 g/l

Vino: 0,5-2,5 g/l

*Limite máximo de acidificación:*

- *Uvas frescas, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado y vino nuevo en proceso de fermentación: 1,5 g/l expresado en ácido tartárico.*

- *Vino: 2,5 g/l expresado en ácido tartárico.*

## MODO DE EMPLEO

Disolver previamente en agua y añadir al volumen total de mosto o vino, asegurando su homogeneidad.

### Precauciones de trabajo

Una acidificación antes del embotellado es perjudicial por crear un desequilibrio en el vino, pudiendo provocar precipitados en botella.

## ASPECTO FÍSICO

Polvo cristalino blanco inodoro, cristales monoclínicos. Sabor ligeramente ácido.

