

Ácido tartárico

Acidificante y estabilizante.

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

Límite 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 monoclinicos. Sabor ligeramente ácido.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 25 kg.

PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS

EP 038 (rev.8)

Rotación específica (20°C)	+12.0 a 12.8
Riqueza [%]	99.5 – 101.0
Humedad [%]	< 0.2
Cenizas sulfatadas [g/kg]	< 1
Sulfatos [mg/kg]	< 150
Cloruros [mg/kg]	< 100
Ácido oxálico (mg/kg)	< 100
Ca (mg/kg)	< 200
Metales pesados (Pb) [mg/kg]	< 10
Fe [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Hg [mg/kg]	< 1

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores. No exponer directamente a la luz solar.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Fecha óptima de consumo: 4 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Códex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.