

# TARTARIC 2.0

Acidificante de mostos y vinos

## CARACTERÍSTICAS

**Ácido tartárico en disolución.** 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.

Su presentación líquida facilita el empleo y garantiza el aprovechamiento total de la dosis empleada.

## 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.

## COMPOSICIÓN

Ácido L (+) tartárico (E-334) en solución acuosa a 500 g/l, sin conservantes.

## DOSIS

- Mosto 100-300 ml/hl
- Vino 100-500 ml/hl

*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

## TABLA DE EQUIVALENCIAS:

Incremento de acidez total deseada expresada en g/l de ácido tartárico	(ml/hl) a aportar de disolución
0.5 g/l	100 ml/hl
1 g/l	200 ml/hl
1.5 g/l	300 ml/hl
2 g/l	400 ml/hl
2.5 g/l	500 ml/hl
3 g/l	600 ml/hl
4 g/l	800 ml/hl

### MODO DE EMPLEO

---

#### Aplicación sobre uva:

Añadir la cantidad total correspondiente al volumen de vendimia por incorporación en la tolva de recepción, después del estrujado y despalillado o durante el llenado de la prensa o macerador.

#### Aplicación sobre mosto-vino:

Añadir la cantidad total correspondiente a la totalidad del mosto-vino a tratar asegurando su total homogeneización.

La adición de la preparación con bomba dosificadora asegura el reparto uniforme del producto.

#### Precauciones de trabajo

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

### ASPECTO FÍSICO

---

Líquido cristalino, blanco ó ligeramente amarillento, inodoro. Sabor ácido.

### PRESENTACIÓN

---

Envase de 24 kg, 1200 Kg.

### PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 008 (REV.0)

Riqueza [g/l]	490-510
Densidad [g/ml]	1.18-1.22
Metales pesados [mg/Kg]	<10
Fe [mg/kg]	<10
Pb [mg/kg]	<2
Hg [mg/kg]	<1
As [mg/kg]	<3

### CONSERVACIÓN

---

Evitar condiciones de temperatura < 2°C y > 38°C y ambientes con la presencia de olores fuertes.

Conservar en el envase de origen.No exponer directamente a la luz solar.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.

La información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual. La empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ó fuera del marco legal de utilización del producto.

TARTATRIC 2.0 / Rev.1 / Fecha: 30/01/2020