

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.

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

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.

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

Tartaric 2.0 / Rev. 14 / Fecha: 07/01/2026

agrovin.com

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.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

El ácido tartárico aporta sensaciones de frescura, contribuyendo al equilibrio gustativo del vino.

ASPECTO FÍSICO

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

PRESENTACIÓN

Envase de 24 y 1200 kg.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 008 (rev.0)

Riqueza [%]	490 - 510
Desnsidad [g/ml]	1.18 - 1.22
Metales pesados [mg/kg]	< 10
Fe [mg/kg]	< 10

Tartaric 2.0 / Rev. 14 / Fecha: 07/01/2026

agrovin.com

As [mg/kg]	< 2
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1

MODO DE 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.

Fecha óptima de consumo: 2 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

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