

Acide tartrique

Acidificateur et stabilisant.

CARACTÉRISTIQUES

L'**acide tartrique** (E-334) est un acidifiant utilisé pour corriger l'acidité dans les moûts et les vins. Il s'agit de l'acide dextro-tartrique, de l'acide tartrique L(+) ou de l'acide tartrique naturel.

APPLICATION

- Pendant les vendanges, comme acidifiant du moût.
- Dans les vins blancs, rosés et rouges, pour corriger l'acidité pendant les processus d'élaboration.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

L'**acide tartarique** apporte des sensations de fraîcheur et contribue à l'équilibre gustatif du vin. Il renforce également les caractéristiques aromatiques fruitées.

COMPOSITION

Acide tartrique L (+) (E-334).

DOSAGE

Moût: 0,5-1,5 g/l

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

Limite maximale d'acidification:

- Raisins frais, moût de raisin, moût partiellement fermenté et vin neuf en fermentation: 1,5 g/l exprimé sous forme d'acide tartarique.

- Vin: 2,5 g/l exprimé en acide tartare.

MODO D'EMPLOI

Dissoudre au préalable dans l'eau, puis ajouter au volume total de moût ou de vin en assurant son homogénéisation.

Précautions de travail

Une acidification réalisée avant la mise en bouteille a un effet nuisible car elle crée un déséquilibre dans le vin qui peut provoquer des précipités dans la bouteille.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre cristalline blanche inodore, cristaux monocliniques. Goût légèrement acide.

PRÉSENTATION

Contenants de 1 et 25 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

EP 038 (rév. 8)

Rotation spécifique (20°C)	+12,0 à 12,8
Richesse [%]	99.5 – 101.0
Humidité [%]	< 0,2
Cendres sulfurées [g/kg]	< 1
Sulfates [mg/kg]	< 150
Chlorures [mg/kg]	< 100
Acide oxalique (mg/kg)	< 100
Ca (mg/kg)	< 200
Métaux lourds (Pb) [mg/kg]	10 <
Fe [mg/kg]	10 <
Pb [mg/kg]	< 2
En tant que [mg/kg]	< 3
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVATION

Conserver le produit dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec.

Une fois ouvert, il faut l'utiliser dès que possible.

Date optimale de consommation: 4 ans.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conformément au Codex et Règlement œnologique international (UE) 2019/934 et aux amendements ultérieurs.