

Tartaric 2.0

Acidificateur des moûts et des vins.

CARACTÉRISTIQUES

Acide tartrique en solution. L'acide tartrique (E-334) est un acidificateur pour corriger l'acidité des moustons et des vins. Il s'agit de l'acide tartrique droitier, de l'acide L(+) tartrique ou de l'acide tartarique naturel.

Sa présentation liquide facilite l'utilisation et garantit l'utilisation complète de la dose utilisée.

APPLICATION

- À la récolte, comme acidificateur du must.
- Dans les vins blancs, rosés et rouges pour la correction de l'acidité lors des processus de production.

COMPOSITION

Acide tartrique L(+) (E-334) en solution aqueuse à 500 g/l, sans conservateurs.

DOSAGE

Moût: 100 – 300 ml/hl

Vin: 100 – 500 ml/hl

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.

TABLEAU DES ÉQUIVALENCES

Augmentation totale souhaitée de l'acidité exprimée en acide tartrique g/l	(ml/hl) à dissoudre
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

MODE D'EMPLOI

Application sur les raisins : ajouter la quantité totale correspondant au volume de récolte en l'incorporant dans la trémie réceptrice, après le broyage et le détemage ou lors du remplissage de la presse ou du macérateur.

Application sur le vin de moût : ajouter la quantité totale correspondant à l'ensemble du vin de moût à traiter, assurant ainsi son homogénéisation totale. L'ajout de la préparation de la pompe de dosage assure une distribution uniforme du produit.

Précautions de travail

L'acidification avant l'embouteillage est nocive car elle crée un déséquilibre dans le vin, ce qui peut provoquer des précipités dans la bouteille.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

L'acide tartrique procure des sensations de fraîcheur, contribuant à l'équilibre du goût du vin.

ASPECT PHYSIQUE

Liquide cristallin, blanc ou légèrement jaunâtre, sans odeur. Goût acide.

PRÉSENTATION

Emballage de 24 et 1200 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

EP 008 (rév.0)

Richesse [%]	490 - 510
Densité [g/ml]	1.18 - 1.22
Métaux lourds [mg/kg]	10 <
Fe [mg/kg]	10 <

Tartaric 2.0 / Rév. 14 / Date : 01/07/2026

agrovin.com

En tant que [mg/kg]	< 2
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVATION

Évitez les températures < 2°C et > 38°C ainsi que les environnements présentant des odeurs fortes.

Conservez dans le récipient d'origine. Ne pas exposer directement à la lumière du soleil.

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

Date optimale de consommation : 2 ans.

RGSEAA: 31.00391/CR

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