

# Acido tartarico

Acidificante di mosti e vini.

## CARATTERISTICHE

L' **acido tartarico** (E-334) è un acidificante per correggere l'acidità in mosti e vini. Si tratta dell'acido destro-tartarico, acido L(+) tartarico o tartarico naturale.

## APPLICAZIONE

- Nella vendemmia, come acidificante del mosto.
- Nei vini bianchi, rosati e rossi si usa per correggerne l'acidità durante i processi di elaborazione.

## QUALITÀ ORGANOLETTICHE

L'**acido tartarico** apporta una sensazione di freschezza, contribuendo all'equilibrio gustativo del vino. Inoltre esalta le caratteristiche aromatiche fruttate.

## COMPOSIZIONE

Acido L (+) tartarico (E-334).

## DOSE

Mosto: 0,5-1,5 g/l

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

*Limite massimo di acidificazione:*

-Uve fresche, mosto d'uva, mosto d'uva parzialmente fermentato e vino nuovo in processo di fermentazione: 1,5 g/l espresso in acido tartarico.

-Vino: 2,5 g/l espresso in acido tartarico.

## MODALITÀ DI UTILIZZO

Sciogliere prima in acqua fredda e aggiungere al volume totale di mosto o vino, garantendone la totale omogeneizzazione.

Precauzioni nella lavorazione.

Un'acidificazione prima dell'imbottigliamento è dannosa dato che crea uno squilibrio nel vino e può così provocare precipitazioni all'interno della bottiglia.

## ASPETTO FISICO

Polvere cristallina bianca, inodore, cristalli monoclinici.

Sapore leggermente acido.

## PRESENTAZIONE

Confezione da 1 e 25 kg.

## PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 038 (REV.8)

Rotazione specifica (20°C) (°)	+12,0 a 12,8
Purezza [%]	99,5-101,0
Umidità [%]	< 0,2
Ceneri soltate [g/kg]	< 1
Solfati [mg/kg]	< 150
Cloruri [g/kg]	< 100
Acido ossalico (mg/kg)	< 100
Ca (mg/kg)	< 200
Metalli pesanti (Pb) [mg/kg]	< 10
Fe [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Hg [mg/kg]	< 1

## CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione d'origine, in luogo fresco e asciutto, privo di odori. Non esporre direttamente alla luce solare.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: entro 4 anni a partire dal confezionamento.

## RGSEAA: 31.00391/CR

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