

Acido tartarico

Acidificante e stabilizzatore.

CARATTERISTICHE

L'acido tartarico (E-334) è un acidificante per correggere l'acidità nei mosti e nei vini. Si tratta di acido tartarico destrorso, acido L(+)-tartarico o acido tartarico naturale.

APPLICAZIONE

- Nel raccolto, come acidificante del mosto.
- In vini bianchi, rosati e rossi per la correzione dell'acidità durante i processi produttivi.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

L'acido tartarico fornisce sensazioni di freschezza, contribuendo all'equilibrio del gusto del vino. Inoltre, esalta le caratteristiche aromatiche fruttate.

COMPOSIZIONE

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

DOSAGGIO

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

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

Limite massimo di acidificazione:

- Uva fresca, mosto d'uva, mosto parzialmente fermentato e vino nuovo in fase di fermentazione: 1,5 g/l espresso come acido tartarico.

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

COME USARLO

Sciogliere in precedenza in acqua e aggiungere al volume totale di mosto o vino, assicurandone l'omogeneità.

Precauzioni lavorative

L'acidificazione prima dell'imbottigliamento è dannosa perché crea uno squilibrio nel vino, che può causare precipiti nella bottiglia.

ASPETTO FISICO

Polvere cristallina bianca inodore, cristalli monoclinici. Sapore leggermente acido.

PRESENTAZIONE

Contenitori da 1 e 25 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 038 (rev.8)

Rotazione specifica (20°C)	+12,0 a 12,8
Ricchezza [%]	99.5 – 101.0
Umidità [%]	< 0.2
Cenere solfatata [g/kg]	< 1
Solfati [mg/kg]	< 150
Cloruri [mg/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
Come [mg/kg]	< 3
Hg [mg/kg]	< 1

COME CONSERVARE

Conserva nel contenitore originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori. Non esporre direttamente alla luce solare.

Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Data ottimale di consumo: 4 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto in conformità con il Codice e Regolamento Oenologico Internazionale (UE) 2019/934 e le successive modifiche.