

Tartaric 2.0

Acidificante di mosti e vini.

CARATTERISTICHE

Acido tartarico in soluzione. L'acido tartarico (E-334) è un acidificante per correggere l'acidità nei mosti e nei vini. Questi sono acido tartarico destrorso, acido L(+) tartarico o acido tartarico naturale.

La sua presentazione liquida facilita l'uso e garantisce il pieno utilizzo della dose assunta.

APPLICAZIONE

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

COMPOSIZIONE

L(+) acido tartarico (E-334) in soluzione acquosa a 500 g/l, senza conservanti.

DOSAGGIO

Mosto: 100 – 300 ml/hl

Vino: 100 – 500 ml/hl

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.

TABELLA DELLE EQUIVALENZE

Aumento totale desiderato dell'acidità espresso in g/l acido tartarico	(ml/hl) da sciogliere
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

COME USARLO

Applicazione sull'uva: aggiungere la quantità totale corrispondente al volume del raccolto incorporandola nella tramoggia ricevente, dopo la frantumazione e lo stamine o durante il riempimento della pressa o del maceratore.

Applicazione sul must-wine: aggiungere la quantità totale corrispondente all'intero must-wine da trattare, assicurandone la totale omogeneizzazione. L'aggiunta della preparazione della pompa dosante garantisce una distribuzione uniforme del prodotto.

Precauzioni lavorative

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

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

L'acido tartarico fornisce sensazioni di freschezza, contribuendo all'equilibrio del gusto del vino.

ASPETTO FISICO

Liquido cristallino, bianco o leggermente giallastro, inodore. Sapore acido.

PRESENTAZIONE

Confezionamento da 24 e 1200 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 008 (rev.0)

Ricchezza [%]	490 - 510
Densità [g/ml]	1.18 - 1.22
Metalli pesanti [mg/kg]	< 10
Fe [mg/kg]	< 10

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

agrovin.com

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

COME CONSERVARE

Evita condizioni di temperatura < 2°C e > 38°C e ambienti con forte odore.

Conserva nel contenitore originale. Non esporre direttamente alla luce solare.

Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Data ottimale di consumo: 2 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

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