

ACIDO TARTARICO

Acidificante de mostos e vinhos

CARACTERÍSTICAS

O **ácido tartárico** (E-334) é um acidificante para corrigir a acidez em mostos e vinhos. Trata-se do ácido dextro tartárico, ácido L(+)-tartárico ou tartárico natural.

APLICAÇÃO

- Em vindima, como acidificante de mosto.
- Em vinhos brancos, rosés e tintos para a correção da acidez durante os processos de elaboração.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

O **ácido tartárico** aporta sensações de frescura, contribuindo para o equilíbrio gustativo do vinho. Para além disso, exalta as características aromáticas frutadas.

COMPOSIÇÃO

Ácido L (+) tartárico (E-334).

DOSES

Mosto ou Vinho 0,5 - 2,5 g/l

A acidificação máxima permitida em vinhos é de 4 g/l expressa em ácido tartárico.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver previamente em água e adicionar ao volume total de mosto ou vinho, assegurando a sua homogeneização.

Precauções de trabalho

Uma acidificação antes do engarrafamento é prejudicial por criar um desequilíbrio no vinho, podendo provocar precipitados na garrafa.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

Fórmula molecular	C ₄ H ₆ O ₆
Rotação específica	+11,5 a +13,5
Riqueza [%]	> 99,5
Humidade [%]	< 0,5
Cinzas sulfatadas [g/kg]	< 1
Sulfatos [g/kg]	< 1
Cloretos [g/kg]	< 1
Oxalatos [mg/kg]	< 100
Fe [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Hg [mg/kg]	< 1

ASPETO FÍSICO

Pó cristalino branco inodoro, cristais monoclinicos. Sabor ligeiramente ácido.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 e 25 kg.

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem, em lugar fresco e seco.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produto conforme o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.