

Ácido tartárico

Acidificante e estabilizador.

FUNCIONALIDADES

O Ácido Tartárico (E-334) é um acidificante para corrigir a acidez em mosto e vinhos. Trata-se do ácido tartárico destro, ácido L(+)-tartárico ou ácido tartárico natural.

APLICAÇÃO

- Na colheita, como acidificante do mosto.
- Em vinhos brancos, rosés e tintos para a correção da acidez durante os processos de produção.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

O Ácido **Tartárico** proporciona sensações de frescura, contribuindo para o equilíbrio do sabor do vinho. Além disso, exalta as características aromáticas frutadas.

COMPOSIÇÃO

Ácido tartárico L(+) (E-334).

DOSAGEM

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

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

Limite máximo de acidificação:

- Uvas frescas, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado e vinho novo em processo de fermentação: 1,5 g/l expresso como ácido tartárico.
- Vinho: 2,5 g/l expresso em ácido tartárico.

COMO USAR

Dissolva previamente em água e aumente o volume total do mosto ou vinho, garantindo a sua homogeneidade.

Precauções de Trabalho

A acidificação antes do engarrafamento é prejudicial porque cria um desequilíbrio no vinho, que pode causar precipitados na garrafa.

APARÊNCIA FÍSICA

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

APRESENTAÇÃO

Recipientes de 1 e 25 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 038 (rev.8)

Rotação específica (20°C)	+12,0 a 12,8
Riqueza [%]	99.5 – 101.0
Humidade [%]	< 0,2
Cinza sulfatada [g/kg]	< 1
Sulfatos [mg/kg]	< 150
Cloretos [mg/kg]	< 100
Ácido oxálico (mg/kg)	< 100
Ca (mg/kg)	< 200
Metais pesados (Pb) [mg/kg]	< 10
Fe [mg/kg]	< 10
PB [mg/kg]	< 2
Como [mg/kg]	< 3
Hg [mg/kg]	< 1

COMO ARMAZENAR

Guarde no recipiente original, num local fresco e seco, livre de odores. Não exponha diretamente à luz solar.

Uma vez aberto, deve ser usado o mais rapidamente possível.

Data ótima de consumo: 4 anos.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex e Regulamento Enológico Internacional (UE) 2019/934 e alterações subsequentes.