

TARTARIC 2.0

Acidificante de mostos e vinhos

CARACTERÍSTICAS

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

A sua apresentação líquida facilita a aplicação e garante o aproveitamento integral da dose utilizada.

APLICAÇÃO

- Na vindima, 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 aporta sensações de frescura, contribuindo para o equilíbrio gustativo do vinho.

COMPOSIÇÃO

Ácido L (+) tartárico (E-334) em solução aquosa a 500 g/l, sem conservantes.

DOSE

•Mosto	100-300 ml/hl
•Vinho	100-500 ml/hl

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 em ácido tartárico.

- Vinho: 2,5 g/l expresso em ácido tartárico tartárico

TABELA DE EQUIVALÊNCIAS:

Incremento de acidez total desejada (ml/hl) a aportar expressa em g/l de ácido tartárico da dissolução

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

MODO DE APLICAÇÃO

Aplicação em uva:

Adicionar a quantidade total correspondente ao volume da vindima por incorporação no funil de receção, após o esmagamento e desengace ou durante o enchimento da prensa ou macerador.

Aplicação e mosto-vinho:

Adicionar a quantidade total correspondente à totalidade do mosto-vinho a tratar, garantindo a sua total homogeneização.

A adição da preparação com bomba doseadora garante a distribuição uniforme do produto.

Precauções de trabalho

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

ASPECTO FÍSICO

Líquido cristalino, branco ou ligeiramente amarelado, inodoro. Sabor ácido.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 24 kg, 1200 Kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 008 (REV.0)

Riqueza [g/l]	490-510
Densidade [g/ml]	1.18-1.22
Metais pesados [mg/Kg]	<10
Fe [mg/kg]	<10
Pb [mg/kg]	<2
Hg [mg/kg]	<1
As [mg/kg]	<3

CONSERVAÇÃO

Evitar condições de temperatura < 2°C y > 38°C y ambientes com a presença de odores fortes.

Manter no recipiente original. Não expor diretamente à luz solar.

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

Consumir de preferência antes de: 2 anos a partir da embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

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