

Tartaric 2.0

Acidificante de mosto e vinhos.

FUNCIONALIDADES

Ácido tartárico em solução. O ácido tartárico (E-334) é um acidificante para corrigir a acidez em mosto e vinhos. Estes são o ácido tartárico destro, ácido L(+) tartárico ou ácido tártaro natural.

A sua apresentação líquida facilita a utilização e garante o uso total da dose utilizada.

APLICAÇÃO

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

COMPOSIÇÃO

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

DOSAGEM

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 como ácido tartárico.

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

TABELA DE EQUIVALÊNCIAS

Aumento desejado da acidez total expresso em ácido tártarico g/l	(ml/hl) para dissolver
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

COMO USAR

Aplicação nas uvas: adicionar a quantidade total correspondente ao volume da colheita, incorporando-a no funil recetor, após a trituração e descime ou durante o enchimento da prensa ou maceradora.

Aplicação no vinho de mosto: adicionar a quantidade total correspondente a todo o vinho de mosta a tratar, garantindo a sua homogeneização total. A adição da preparação da bomba de dosagem assegura a distribuição uniforme do produto.

Precauções de Trabalho

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

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

O ácido tártarico proporciona sensações de frescura, contribuindo para o equilíbrio do sabor do vinho.

APARÊNCIA FÍSICA

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

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 24 e 1200 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 008 (rev.0)

Riqueza [%]	490 - 510
Density [g/ml]	1.18 - 1.22
Metais pesados [mg/kg]	< 10
Fe [mg/kg]	< 10

Como [mg/kg]	< 2
PB [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1

COMO ARMAZENAR

Evite condições de temperatura < 2°C e > 38°C e ambientes com odores fortes.

Guarda no recipiente original. Não exponha diretamente à luz solar.

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

Data ótima de consumo: 2 anos.

RGSEAA: 31.00391/CR

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