

Acid tartaric

Acidificator și stabilizator.

CARACTERISTICI

Acidul tartaric (E-334) este un acidificator pentru corectarea acidității musturilor și vinurilor. Acesta este acid tartaric dreptaci, acid L(+)-tartric sau acid tartaric natural.

APLICAȚIE

- În recoltă, ca acidificator al must-ului.
- În vinuri albe, roz și roșii pentru corectarea acidității în timpul proceselor de producție.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Acidul tartaric oferă senzații de prospețime, contribuind la echilibrul gustului vinului. În plus, evidențiază caracteristicile aromatice fructate.

COMPOZIȚIE

acid tartaric L+ (E-334).

DOZAJ

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

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

Limita maximă de acidificare:

- *Struguri proaspeți, must, most parțial fermentat și vin nou în procesul de fermentație: 1,5 g/l exprimat ca acid tartaric.*

- *Vin: 2,5 g/l exprimat în acid tartaric.*

CUM FOLOSEȘTI

Dizolvați anterior în apă și adăugați volumul total al mustului sau vinului, asigurând omogenitatea acestuia.

Măsuri de precauție la locul de muncă

Acidificarea înainte de îmbuteliere este dăunătoare deoarece creează un dezechilibru în vin, ceea ce poate provoca precipitații în sticlă.

ASPECT FIZIC

Pulbere cristalină albă fără miros, cristale monoclinice. Gust ușor acid.

PREZENTARE

Recipiente de 1 și 25 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

EP 038 (rev.8)

Rotație specifică (20°C)	+12,0 până la 12,8
Averea [%]	99.5 – 101.0
Umiditate [%]	< 0,2
Cenușă sulfată [g/kg]	< 1
Sulfați [mg/kg]	< 150
Cloruri [mg/kg]	< 100
Acid oxalic (mg/kg)	< 100
Ca (mg/kg)	< 200
Metale grele (Pb) [mg/kg]	< 10
Fe [mg/kg]	< 10
PB [mg/kg]	< 2
Ca [mg/kg]	< 3
Hg [mg/kg]	< 1

CUM DEPOZITEZI

Păstrează-l în recipientul original, într-un loc răcoros și uscat, fără mirosuri. Nu expune direct la lumina soarelui.

Odată deschisă, ar trebui folosită cât mai curând posibil.

Data optimă de consum: 4 ani.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Internațional Oenologic și Regulamentului (UE) 2019/934 și cu modificările ulterioare.