

Tartaric 2.0

Acidificator pentru musturi și vinuri.

CARACTERISTICI

Acid tartaric în soluție. Acidul tartaric (E-334) este un acidificator care corectează aciditatea musturilor și vinurilor. Acestea sunt acidul tartaric dreptaci, acidul tartric L(+) sau acidul tartaric natural.

Prezentarea lichidă facilitează utilizarea și garantează utilizarea completă a dozei utilizate.

APLICAȚIE

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

COMPOZIȚIE

Acid tartaric L(+) (E-334) în soluție apoasă la 500 g/l, fără conservanți.

DOZAJ

Must: 100 – 300 ml/hl

Vin: 100 – 500 ml/hl

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.

TABELUL ECHIVALENȚELOR

Creșterea totală dorită a acidității exprimată în g/l acid tartaric	(ml/hl) să fie dizolvată
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

CUM FOLOSEȘTI

Aplicarea pe struguri: adaugă cantitatea totală corespunzătoare volumului recoltat prin încorporarea în hopperul de primire, după zdrobire și descime sau în timpul umplerii presei sau a maceratorului.

Aplicarea pe vinul must: adaugă cantitatea totală corespunzătoare întregului vin de must-vin, asigurând omogenizarea totală. Adăugarea pregătirii pompei de dozare asigură distribuția uniformă a produsului.

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.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Acidul tartaric oferă senzații de prospețime, contribuind la echilibrul gustului vinului.

ASPECT FIZIC

Lichid cristalin, alb sau ușor gălbui, fără miros. Gust acid.

PREZENTARE

Ambalaj de 24 și 1200 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

EP 008 (rev.0)

Averea [%]	490 - 510
Density [g/ml]	1.18 - 1.22
Metale grele [mg/kg]	< 10
Fe [mg/kg]	< 10
Ca [mg/kg]	< 2

Tartaric 2.0 / Rev. 14 / Data: 01.07.2026

agrovin.com

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

CUM DEPOZITEZI

Evitați condițiile de temperatură < 2°C și > 38°C și mediile cu mirosuri puternice.

Păstrează în recipientul original. Nu expune direct la lumina soarelui.

Odată deschisă, ar trebui folosită cât mai curând posibil.

Data optimă de consum: 2 ani.

RGSEAA: 31.00391/CR

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