



ACIDO L (+) TARTARICO

CORRETTORE DI ACIDITÀ



COMPOSIZIONE

Acido tartarico (E 334).



CARATTERISTICHE

L'ACIDO TARTARICO è naturalmente presente nell'uva e nel vino sia allo stato libero che salificato.

Come correttore di acidità è previsto il suo impiego in numerosi prodotti alimentari. Si presenta in forma di cristalli bianco-trasparenti.



IMPIEGHI

L'ACIDO L (+) TARTARICO unitamente al malico e al lattico, è un acidificante ammesso dalle norme vigenti per l'industria enologica. Dal punto di vista tecnologico, è il trattamento acidificante che meno altera la composizione e le caratteristiche di un vino, in quanto lo ione tartarico è già abbondantemente presente nel prodotto di partenza.

L'ACIDO L (+) TARTARICO aggiunto conferisce al prodotto un aumento teorico di acidità proporzionale al quantitativo utilizzato. In realtà in presenza di potassio forma dei sali poco solubili di tartrato acido di potassio che precipitano, in quantità variabile, a seconda delle caratteristiche chimico-fisiche del vino.

L'abbassamento di pH conseguente all'intervento con ACIDO L (+) TARTARICO fornisce dei vantaggi tecnici di indubbia utilità.

In vinificazione migliora la qualità dei vini, riduce la produzione di acidità volatile e migliora la vivacità del colore.

Per l'impiego dell'ACIDO L (+) TARTARICO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



ACIDO L (+) TARTARICO

CORRETTORE DI ACIDITÀ



MODALITÀ D'USO

L'ACIDO L (+) TARTARICO è molto solubile, per cui può essere aggiunto direttamente alla massa da trattare, senza bisogno di predisporre una soluzione in acqua o vino.



DOSI

Da 50 a 250 g/hL.
Il limite legale CE è 4 g/L. Si raccomanda di attenersi alle normative vigenti riguardanti le pratiche di acidificazione e disacidificazione previste dal Reg (UE) n° 1308/2013 e successive modifiche.



CONFEZIONI

Sacchi da 25 kg.
Sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg.



CONSERVAZIONE

Il prodotto è igroscopico; conservare in luogo fresco, asciutto.
Richiudere accuratamente le confezioni aperte.



PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: pericoloso (vedere scheda di sicurezza).