



LES ESSENTIELS

ACIDE TARTRIQUE (acido tartarico)

Acidificante dei mosti o dei vini.

CARATTERISTICHE

E334

L'utilizzo d'**ACIDO TARTARICO** per acidificare i mosti e i vini è una pratica regolamentata. Su uve o mosto, la massima aggiunta autorizzata è di 150 g/hl. Su vino, è di 250 g/hl.

APPLICAZIONI

La principale difficoltà durante l'aggiunta di tartarico è di prevedere la diminuzione del pH del mosto o del vino. Occorre anche evitare che quest'operazione renda troppo spigolosi i vini. Più l'aggiunta d'**ACIDO TARTARICO** è precoce, su mosto, minore sarà l'impatto organolettico ma l'acidificazione sarà stechiometricamente meno precisa.

In teoria 100 g/hl d'**ACIDO TARTARICO** aumentano l'acidità, espressa in H_2SO_4 , di 0,65 g/l. In pratica, la resa è al contempo molto variabile e più limitata.

L'ACIDO TARTARICO può essere anche utilizzato per pulire i serbatoi in cemento grezzo, dopo la rimozione del cremor tartaro.

DOSAGGIO

- Su mosto o uva: 150g/hl (massima quantità legale)
- Su vino: 250g/hl (massima quantità legale)

MODALITÀ D'USO

1. Preparare una soluzione al 20% d'**ACIDO TARTARICO** (20 kg/100 l), applicare una prima volta in circuito chiuso per 10-15 minuti, o con polverizzazione, senza dimenticare la parte superiore del serbatoio, quindi lasciare asciugare per 24 ore.

2. Procedere ad una seconda applicazione, senza dimenticare la parte superiore del serbatoio, lasciare nuovamente asciugare per 24 ore.

Risciacquare prima di impiegare altri sanificanti oppure lasciare il serbatoio in riempimento con una soluzione di **ACIDO TARTARICO**.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Sacco da 1 kg e da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori. Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

246/2021 - 1/1