

ÁCIDO TARTÁRICO

Composição e Características Gerais

Ácido L(+) tartárico (E334) é um acidificante que possui aspecto sólido cristalino incolor e translúcido ou pó cristalino branco.

Aplicação

Correção da acidez em vinhos e mostos.

Dose e Forma de Uso

Uvas frescas, mosto de uvas, mosto de uvas em fermentação, vinho jovem ainda em fermentação e vinho em zonas de crescimento C I, C II, C III (a) e C III (b): até 1,5 g/L, expresso em ácido tartárico.

Acidificação de vinhos: até 2,5 g/L, expresso em ácido tartárico.

Estes limites máximos estão de acordo com os Regulamentos CE 479/2008 e CE 606/2009.

Este último regulamento permite a acidificação de mostos e vinhos com ácido tartárico em combinação com ácido L-láctico, ácido L-málico e ácido D,L-málico. Nestas situações, em que no mesmo mosto ou vinho é usado uma combinação de ácidos, é necessário calcular a quantidade máxima de ácido tartárico permitida dentro dos limites estabelecidos pelo regulamento da U.E..

Adicionar o produto ao mosto ou vinho, agitando constantemente.

Embalagem e Armazenamento

Embalagem: 1 e 25 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

Informações Gerais

Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido. O produto está de acordo com Codex Oenologique International 2015. Produto aprovado para ser utilizado em enologia, sob supervisão profissional. As informações acima são baseadas em nosso conhecimento atual. São dadas sem compromisso ou garantia por nós na medida em que a sua utilização está além do nosso controle. Esta informação não dispensa o usuário do cumprimento de medidas legislativas e de segurança no local.