

ACIDO TARTARICO

Acidificante de mostos y vinos

CARACTERÍSTICAS

El **ácido tartárico** (E-334) es un acidificante para corregir la acidez en mostos y vinos. Se trata del ácido dextro tartárico, ácido L(+)-tartárico o tartárico natural.

APLICACIÓN

- En vendimia, como acidificante del mosto.
- En vinos blancos, rosados y tintos para la corrección de la acidez durante los procesos de elaboración.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

El **ácido tartárico** aporta sensaciones de frescura, contribuyendo al equilibrio gustativo del vino. Además, ensalza las características aromáticas afrutadas.

COMPOSICIÓN

Ácido L (+) tartárico (E-334).

DOSIS

Mosto/Vino 0,5 - 2,5 g/l

La acidificación máxima permitida en vinos es de 4 g/l expresado en ácido tartárico.

MODO DE EMPLEO

Disolver previamente en agua y añadir al volumen total de mosto o vino, asegurando su homogeneidad.

Precauciones de trabajo

Una acidificación antes del embotellado es perjudicial por crear un desequilibrio en el vino, pudiendo provocar precipitados en botella.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Fórmula molecular	C ₄ H ₆ O ₆
Rotación específica	+11,5 a +13,5
Riqueza [%]	> 99,5
Humedad [%]	< 0,5
Cenizas sulfatadas [g/kg]	< 1
Sulfatos [g/kg]	< 1
Cloruros [g/kg]	< 1
Oxalatos [mg/kg]	< 100
Fe [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Hg [mg/kg]	< 1

ASPECTO FÍSICO

Polvo cristalino blanco inodoro, cristales monoclinicos. Sabor ligeramente ácido.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 25 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.