ACIDIFICACIÓN

Ácido Tartárico

Acidificación de mostos, vinos en fermentación y vinos. También se utiliza para franquear depósitos de cemento.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** ácido L(+) tartárico d'orígen viti-vinicola.
- **Interés enológico:** acidificación de mostos, vinos en fermentación y vinos. También se utiliza para franquear depósitos de cemento. Aumenta la **acidez de titulación** y la **acidez real** (disminución del pH). Permite producir vinos equilibrados desde el punto de vista gustativo, favorece el buen desempeño biológico y de la maduración del vino, y remedia la falta de acidez natural. Producto sujeto a declaración y autorización.

MODO DE EMPLEO

- **Para la acidificación de los mostos y de los vinos:** diluir en 10 veces su peso en mosto o vino e incorporar a todo el volumen sin dejar de homogeneizar.
- **Para franquear los depósitos:** diluir en 5 veces su peso en agua y aplicar 2 capas en los depósitos de cemento que han sido perfectamente descalcificados préviamente.
- **Dosis de empleo:** consulte con su enólogo para determinar la dosis de tratamiento en función del pH, la acidez total y el objetivo deseado (4g/L de ácido tartárico acumulado = 54 meq/L= 2,61 g/L de H_2SO_4).
- **Dosis máximas legales (según el RE 2019/934) :** *Mostos y vinos en fermentación:* 150 g/hL. *Vinos terminados:* 250 g/hL.

  Reglamentación UE: refiérase a la legislación en vigor según la zona vinicola. Debe conservar un registro de manipulación y un registro de posesión.

ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** cristales blancos

QUÍMICAS

- **Pureza**: > 99,7 %
- **Ácido cítrico:** ausencia
- **Ácido oxálico**: < 100 ppm
- **Cloruros:** < 1 g/kg
- **Sulfatos:** < 0,1 mg/kg

LÍMITES

- **Hierro:** < 10 mg/kg
- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Metales pesados**: < 10 mg/kg
- **Cenizas sulfúricas**: < 0,2 %

ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg y de 5 kg. Sacos de 25 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respectar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

AM/13-12-2023. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM