



# Acide Tartrique

Acidification des moûts, des vins en fermentation et des vins.  
Sert également à l'affranchissement des cuves en ciment.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Acide L(+) tartrique d'origine viti-vinicole.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Acidification des moûts, des vins en fermentation et des vins. Sert également à l'affranchissement des cuves en ciment. Augmentation de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (diminution du pH). Permet d'élaborer des vins équilibrés d'un point de vue gustatif, de favoriser une bonne évolution biologique et un bon déroulement de la maturation du vin et de remédier à une insuffisance d'acidité naturelle. Produit soumis à déclaration et autorisation.



## MODE D'EMPLOI

- ◆ **Pour l'acidification des moûts et des vins** : dissoudre dans 10 fois son poids en moût ou vin et incorporer à l'ensemble du volume en homogénéisant.
- ◆ **Pour l'affranchissement des cuves** : diluer dans 5 fois son poids en eau et appliquer en 2 couches sur des cuves en ciment parfaitement détartrées au préalable.
- ◆ **Dose d'emploi recommandée** : à déterminer avec son œnologue selon pH, acidité totale et objectif.
- ◆ **Doses maximales légales (selon RUE 2019/934)** : *Moûts et vins en fermentation* : 150 g/hL. *Vins finis* : 250 g/hL.  
**Réglementation UE** : se référer à la législation en vigueur dans la région viticole. Tenir un registre de manipulation et un registre de détention.



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

- ◆ **Aspect et couleur** : Cristaux blancs

### CHIMIQUES

- ◆ **Pureté** : > 99 %
- ◆ **Acide citrique** : Absent
- ◆ **Acide oxalique** : < 100 ppm
- ◆ **Chlorures** : < 1 g/kg
- ◆ **Sulfates** : < 0,1 mg/kg

### LIMITES

- ◆ **Fer** : < 10 mg/kg
- ◆ **Plomb** : < 2 mg/kg
- ◆ **Mercure** : < 1 mg/kg
- ◆ **Arsenic** : < 3 mg/kg
- ◆ **Métaux lourds** : < 10 mg/kg
- ◆ **Cendres sulfuriques** : < 0,2 %



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Sachets de 1 kg et de 5 kg. Sacs de 25 kg.
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/15-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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