

ACIDIFICAZIONE



Acide Tartarico

Acidificazione dei mosti, dei vini in fermentazione e dei vini.
Serve anche alla bonifica delle vasche in cemento.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Acido L(+) tartarico di origine vitivinicola.
- ◆ **Interesse enologico:** Acidificazione dei mosti, dei vini in fermentazione e dei vini. Serve anche alla bonifica delle vasche in cemento. **Aumento dell'acidità di titolazione e dell'acidità reale** (diminuzione del pH). Permette di elaborare dei vini **equilibrati** da un punto di vista gustativo, favorisce una buona evoluzione biologica e il buon svolgimento della maturazione del vino e di rimediare ad un'insufficiente acidità naturale. Prodotto sottoposto a dichiarazione ed autorizzazione.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ **Per l'acidificazione di mosti e vini:** Diluire in 10 volte il suo peso nel mosto o nel vino e mescolare in tutto il volume.
- ◆ **Per la bonifica delle vasche:** diluire in 5 volte il suo peso in acqua e applicare in 2 mani su serbatoi di cemento precedentemente e perfettamente detartarizzato.
- ◆ **Dose:** da determinare con il vostro enologo secondo il pH, l'acidità totale e l'obiettivo (4g/L acido tartarico cumulativo = 54 meq/L = 2,61 g/L H₂SO₄).
- ◆ **Dosi massime legali (secondo il regolamento UE 2019/934):** Mosti e vini in fermentazione: 150 g/hL. Vini finiti: 250 g/hL.
Regolamento UE: Fare riferimento alla legislazione in vigore nella regione viticola. Tenere un registro di detenzione e manipolazione.



SPECIFICHE

FISICHE

- ◆ **Aspetto e colore:** Cristalli bianchi

CHIMICHE

- ◆ **Purezza:** > 99,7 %
- ◆ **Acido citrico:** Assenza
- ◆ **Acido ossalico:** < 100 ppm
- ◆ **Cloruri:** < 1 g/kg
- ◆ **Solfiti:** < 0,1 mg/kg

LIMITI

- ◆ **Ferro:** < 10 mg/kg
- ◆ **Piombo:** < 2 mg/kg
- ◆ **Mercurio:** < 1 mg/kg
- ◆ **Arsenico:** < 3 mg/kg
- ◆ **Metalli pesanti:** < 10 mg/kg
- ◆ **Ceneri solforiche:** < 0,2 %



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ◆ Confezioni da 1 kg e da 5 kg. Sacchi da 25 kg.
- ◆ Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

AM/13-12-2023. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

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