



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'origen 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. Utilizar antes de la última filtración.
- ♦ **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 previamente.
- ♦ **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 H₂SO₄).
- ♦ **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 vinícola. 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. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

AM/03-06-2024. 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