



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. Da utilizzare prima dell'ultima filtrazione.
- ♦ **Per la bonifica delle vache:** 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 H_2SO_4).
- ♦ **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. Saccgi 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/03-06-2024. 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