



TARTARIC ACID L (+)

РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ



СОСТАВ

Винная кислота (E 334).



ХАРАКТЕРИСТИКИ

TARTARIC ACID L (+) в свободном и солеобразном виде содержится в винограде и вине.

Используется в качестве регулятора кислотности во многих других пищевых продуктах. Представляет собой белые прозрачные кристаллы.



ПРИМЕНЕНИЕ

TARTARIC ACID L (+), наряду с яблочной и молочной кислотой, является подкислителем, разрешенным к применению в виноделии в соответствии с действующими нормами. С технологической точки зрения именно подкисление в наименьшей степени изменяет состав и характеристики вина, поскольку винный ион уже в избытке присутствует в винограде.

Добавление TARTARIC ACID L (+) в теории приводит к увеличению кислотности, в зависимости от используемого количества. В сочетании с калием она образует малорастворимые соли тартрата калия, которые выпадают в осадок в различных количествах в зависимости от химико-физических характеристик вина.

Понижение pH при использовании TARTARIC ACID L (+) дает множество технических преимуществ.

В виноделии TARTARIC ACID L (+) улучшает качество вин, снижает выделение летучей кислотности и улучшает интенсивность цвета.

При использовании TARTARIC ACID L (+) соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



TARTARIC ACID L (+)

РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

TARTARIC ACID L (+) очень хорошо растворяется и может быть добавлен непосредственно к обрабатываемому продукту, без предварительного приготовления раствора в воде или вине.



ДОЗИРОВКА

Максимальные дозы: 150 г/гл в суслах, 250 г/гл в винах (в соответствии с законодательством).



УПАКОВКА

Мешки по 25 кг.
Пакеты по 1 кг.



ХРАНЕНИЕ

Продукт гигроскопичен; храните его в сухом прохладном месте.
Надежно закрывайте открытые упаковки.



ВНИМАНИЕ!

В соответствии с действующими европейскими нормами продукт классифицируется как опасный (см. Паспорт Безопасности Химической Продукции).