



ACID L (+) TARTRIC

CORECTOR ACIDITATE



COMPOZIȚIE

Acid tartric (E 334).



CARACTERISTICI

ACIDUL L (+) TARTRIC se găsește în mod natural în formele sale libere și săruri, atât în struguri, cât și în vin.

Este folosit ca regulator de aciditate în multe alte produse alimentare.

Se prezintă sub formă de cristale alb-transparente.



UTILIZARE

ACID L (+) TARTRIC , împreună cu acidul malic și lactic, este un acidifiant permis în vinificație conform reglementărilor în vigoare.

Din punct de vedere tehnologic, tratamentul acidifiant este cel care modifică cel mai puțin compoziția și caracteristicile unui vin, deoarece ionul tartric este deja prezent din abundență în struguri.

Adăugarea de ACID L (+) TARTRIC produce o creștere teoretică a acidității, în funcție de cantitatea utilizată. În realitate în prezența potasiului formează săruri acide de tartrat de potasiu puțin solubile, care precipită, în cantități variabile, în funcție de caracteristicile chimico-fizice ale vinului.

Scăderea pH-ului la utilizarea ACIDULUI L (+) TARTRIC oferă multe avantaje tehnice.

În vinificație îmbunătățește calitatea vinurilor, reduce producția de aciditate volatilă și îmbunătățește intensitatea culorii.

**Atunci când se utilizează ACID L(+)
TARTRIC, respectați normele legale
în vigoare.**



ACID L (+) TARTRIC

CORECTOR ACIDITATE



MOD DE UTILIZARE

ACIDUL L (+) TARTRIC este extrem de solubil și poate fi adăugat direct la produsul care urmează să fie tratat, fără a pregăti o soluție în apă sau vin.



DOZARE

Doze maxime: 150 g/hL în musturi, 250 g/hL în vinuri (limite legale).



AMBALAJ

saci de 25 kg
sacoșe din polilaminat de 1 kg.



PĂSTRARE

Produsul este higroscopic; păstrați-l într-un loc răcoros și uscat.
Închideți foarte bine ambalajele deschise.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: periculos (vezi MSDS)