ÁCIDO TARTÁRICO

Ácido tartárico natural de origen vitivinícola - $C_4H_6O_6$ = 150,09.
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (UE) n°2019/934 y al Food Chemical Codex (FCC).

Características Físicas

Aspecto.....cristales
Color .....incoloro
Poder rotatorio específico (20°C w/v)..... [α] dentro +12,0° y + 13,0°
Temperatura de fusión.....168°C - 170°C

Análisis Químicos

Pureza ..... > 99,7 %
Cenizas sulfúricas..... < 0,05%
Sulfatos..... < 1 g/kg
Cloruros..... < 1 g/kg
Ácido cítrico..... ausencia
Ácido oxálico ..... < 100 ppm
Plomo..... < 2 ppm
Hierro..... < 10 ppm
Mercurio ..... < 1 ppm
Arsénico..... < 3 ppm

Empleo en Enología

Revestimiento de cubas de cemento:

- .... Solución al 20 % en agua para revestimiento.
- .... Aplicación en 2 capas sobre los depósitos perfectamente detartarizados.

Acidificante en vinificación:

- .... Disolución directamente en el vino para la acidificación.

Reglamentación UE:

La acidificación de mostos y vinos debe cumplir con las disposiciones reglamentarias establecidas por los reglamentos (UE) n° 1308/2013 y n° 2019/934.

En este contexto, el legislador distingue entre los siguientes productos: uva fresca, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado, vino nuevo aún en fermentación y vino.

► Para los productos mencionados anteriormente, la dosis máxima legal es de 53,3 meq/L que corresponde a 400 g/hL de ácido tartárico.
► Para vinos espumosos, la dosis máxima legal es de 20 meq/L que corresponde a 150 g/hL de ácido tartárico. Consulte la normativa vigente.

Como recordatorio, las dosis máximas de acidificación indicadas son válidas para todos los ácidos autorizados, utilizados solos o combinados.

Cumplir con las normas administrativas vigentes. Llevanza de un registro de manipulación y detención. Se recomienda consultar a su enólogo para realizar las pruebas preliminares antes del tratamiento.

Recomendación de conservación

Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
Fecha de consumo preferente (embalaje no abierto): 4 años después del envasado (envase no abierto).

Envases

Bolsas de 1kg / 5 kg / Saco 25 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX
Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50
www.laffort.com