

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 (CE) n°606/2009 y al Food Chemical Codex (FCC).

Características Físicas

Aspecto.....	cristales
Color	incolore
Poder rotatorio específico (20°C w/v).....	$[\alpha]$ 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: conforme a la legislación en vigor.

Almacenamiento - Fecha de consumo preferente

Conservar fuera del suelo en el envase de origen a temperatura moderada (0 a 22°C) en un lugar seco no susceptible de malos olores.

Fecha de consumo preferente (con envase no abierto):

- Envase no abierto: 4 años después del envasado.
- Embalaje abierto pero bien cerrado: 4 meses.

Envases

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



LAFFORT

l'œnologie par nature