

ACIDE TARTRIQUE

Acide tartrique naturel d'origine vitivinicole - $C_4H_6O_6 = 150,09$

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009 et au Food Chemical Codex (FCC).

Caractéristiques physiques

Aspect	cristaux
Couleur	incolore
Pouvoir rotatoire spécifique (20°C w/v)	$[\alpha]$ entre +12,0° et + 13,0°
Température de fusion	168°C - 170°C

Analyses chimiques

Pureté	> 99,7 %	Acide oxalique	< 100 ppm
Cendres sulfuriques	< 0,05%	Plomb.....	< 2 ppm
Sulfates.....	< 1 g/kg	Fer.....	< 10 ppm
Chlorures.....	< 1 g/kg	Mercure	< 1 ppm
Acide citrique.....	Absence	Arsenic.....	< 3 ppm

Emploi en œnologie

Affranchissement des cuves :

- Solution à 20 % dans de l'eau pour l'affranchissement.
- Application en 2 couches sur des cuves parfaitement détartrées.

Acidifications des moûts et des vins :

- Dissolution directement dans le vin pour l'acidification.

Réglementation UE : Se conformer à la législation en vigueur.

Stockage – D.L.U.O.

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.

Date limite d'utilisation optimale (DLUO) :

- Emballage non entamé : 4 ans après le conditionnement
- Emballage entamé bien refermé : DLU 4 mois

Conditionnement

Sachet de 1 et 5 kg / Sac de 25 kg



LAFFORT
l'œnologie par nature