

# ACIDO TARTARICO

Acido tartarico naturale di origine vitivinicola -  $C_4H_6O_6$  P.M. = 150,09.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Regolamento (UE) n°2019/934 e al Food Chemical Codex (FCC).

## Caratteristiche Fisiche

Aspetto.....	cristalli
Colore.....	incolore
Potere rotatorio specifico (20 °C W/v).....	[α] compreso tra +12,0° e +13,0°
Temperatura di fusione.....	168 - 170°C

## Analisi Tipo

Purezza.....	> 99,7 %	Acido ossalico.....	< 100 ppm
Ceneri solforiche.....	< 0.05 %	Piombo.....	< 2 ppm
Solfati.....	< 1 g/kg	Ferro.....	< 10 ppm
Cloruri.....	< 1 g/kg	Mercurio.....	< 1 ppm
Acido citrico.....	assente	Arsenico.....	< 3 ppm

## Impiego in Enologia

### Abbonimento dei vasi vinari:

- Preparare la soluzione per l'abbonimento: 20% di acido tartarico in acqua.
- Applicare 2 mani sulle pareti interne del vaso vinario, in precedenza perfettamente ripulite.

### Acidificazione dei mosti e dei vini:

- Sciogliere direttamente nel mosto o nel vino da acidificare.

### Legislazione UE:

L'acidificazione dei mosti e dei vini deve rispettare le prescrizioni normative previste dai regolamenti (UE) n° 1308/2013 e n° 2019/934. In tale contesto, il legislatore distingue tra i seguenti prodotti: uva fresca, mosto d'uva, mosto d'uva parzialmente fermentato, vino nuovo ancora in fermentazione e vino.

► Per i prodotti sopra elencati la dose massima legale è di 53,3 meq/L che corrisponde a 400 g/hL di acido tartarico.

► Per i vini spumanti la dose massima legale è di 20 meq/L che corrisponde a 150 g/hL di acido tartarico. Fare riferimento alla normativa in vigore.

Ricordiamo che le dosi massime di acidificazione indicate sono valide per tutti gli acidi autorizzati, usati da soli o in combinazione.

Rispettare le norme amministrative in vigore. Tenuta di un registro di movimentazione e detenzione. Si consiglia di consultare il proprio enologo per effettuare le prove preliminari prima del trattamento.

## Indicazioni di conservazione

Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.

DLUO (confezione originale integra): 4 anni dal confezionamento.

## Confezionamento

Sacchetto da 1 kg in cartone da 15 kg / Sacco da 25 kg

*Le informazioni contenute nella presente scheda sono valori medi basati su una serie di numerosi controlli e vengono forniti a scopo d'informazione e consiglio; non possiedono pertanto alcun valore contrattuale.*



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*