

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: conformarsi alla vigente legislazione.

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