

# ACID TARTRIC

L(+) Acid tartric - Origine vinicolă /  $C_4H_6O_6=150,09$ .

Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în Enologie, în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 2019/934.

## Caracteristici fizice

Aspect.....	cristale
Culoare .....	incolor
Putere rotativă specifică (20°C p/v).....	-[α] între +12,0° și +13,0°
Temperatura de topire.....	168°C - 170°C

## Caracteristici chimice

Puritate.....	99,7 %	Acid oxalic.....	<100 ppm
Cenușă de sulf.....	<0,05%	Plumb.....	<2 ppm
Sulfati.....	<1 g/kg	Fier.....	<10 ppm
Cloruri.....	<1 g/kg	Mercur.....	<1 ppm
Acid citric.....	nu există	Arsenic.....	<3 ppm

## Utilizare oenologică

### Acoperirea rezervoarelor de beton:

- Se face o salțiune de 20% pentru tratamentul de acoperire.
- Aplicați în 2 straturi pe rezervoare perfect decapate.

### Acidificarea vinului și a mustului:

- Se dizolvă direct în vin pentru acidificare.

### Regulamentul UE:

Acidificarea musturilor și a vinurilor trebuie să respecte dispozițiile de reglementare stabilite prin Regulamentele (UE) nr. 1308/2013 și nr. 2019/934.

În acest context, legiuitorul face distincție între următoarele produse: struguri proaspeți, must de struguri, must de struguri parțial fermentat, vin nou încă în fermentație și vin.

- Pentru produsele enumerate mai sus, doza maximă legală este de 53,3 meq/L, ceea ce corespunde la 400 g/hL de acid tartric.
- Pentru vinurile spumante, doza maximă legală este de 20 meq/L, ceea ce corespunde la 150 g/hl de acid tartric. Consultați reglementările în vigoare.

Reamintim că dozele maxime de acidificare indicate sunt valabile pentru toți acizii autorizați, utilizați singuri sau în combinație.

Respectați normele administrative în vigoare. Ținerea unui registru de manipulare și de reținere. Se recomandă să consultați oenologul dumneavoastră pentru a efectua testele preliminare înainte de tratament.

## Recomandare de depozitare

A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Să se asigure că stocul este păstrat la o temperatură moderată, în ambalajul original, închis.

Data optimă de utilizare (pungă nedeschisă): 3 ani.

## Ambalare

Pungă de 1kg, 5kg, 25kg (în funcție de produsul din gamă)



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*