

ACIDO TARTARICO

CORRETTORE DI ACIDITÀ

COMPOSIZIONE

ACIDO TARTARICO (E 334) puro.

CARATTERISTICHE

L'ACIDO TARTARICO è naturalmente presente nell'uva e nel vino sia allo stato libero che salificato.

Come correttore di acidità è previsto il suo impiego in numerosi altri prodotti alimentari. Si presenta in forma di cristalli bianco-trasparenti, particolarmente puri.

IMPIEGHI

L'ACIDO TARTARICO unitamente al malico e al lattico, è un acidificante ammesso dalle vigenti leggi, per l'industria enologica. Dal punto di vista tecnologico, è il trattamento acidificante che meno altera la composizione e le caratteristiche di un vino, in quanto l'ione tartarico è già abbondantemente presente nel prodotto di partenza.

L'ACIDO TARTARICO aggiunto conferisce al prodotto un aumento teorico di acidità proporzionale al quantitativo utilizzato. In realtà in presenza di potassio forma dei sali poco solubili di tartrato acido di potassio che precipitano, in quantità variabile, a seconda delle caratteristiche chimico-fisiche del vino.

L'abbassamento di pH conseguente all'intervento con ACIDO TARTARICO fornisce dei vantaggi tecnici di indubbia utilità.

In vinificazione migliora la qualità dei vini, riduce la produzione di acidità volatile e migliora la vivacità del colore.

Per l'impiego dell'ACIDO TARTARICO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

L'ACIDO TARTARICO è molto solubile, per cui va aggiunto direttamente alla massa da trattare, senza bisogno di predisporre una soluzione in acqua o vino.

DOSI

Si impiega nelle dosi massime di 150 g/hL nei mosti e 250 g/hL nei vini, che rappresentano i limiti legali.

CONFEZIONI

Sacchi da 25 kg.

Sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg.

CONSERVAZIONE

Il prodotto è igroscopico; conservare in luogo fresco, asciutto.

Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa vigente il prodotto è classificato: vedere scheda di sicurezza.

SCHEDA TECNICA DEL: 15/10/2012

Questa documentazione integra la scheda di sicurezza senza sostituirla
Eventuali modifiche potranno essere apportate senza alcun preavviso

GRUPPO VASON

Località Nassar, 37 • 37020 PEDEMONTE di S.Pietro in Cariano (Verona) ITALIA
Tel. 045 6859017 r.a. • Fax 045 7725188 • www.vason.com • e-mail: info@vason.com



ENOLOGICA

VASON®

MATERIE PRIME