



Wine

ACIDO TARTARICO

Caratteristiche Generali

Acido Tartarico naturale esclusivamente di origine vinica, (acido destro-tartarico, acido L(+) tartarico o tartarico naturale) L' acido tartarico (E-334) è un acidificante per correggere l'acidità in mosti e vini.

L'acido tartarico apporta una sensazione di freschezza, contribuendo all'equilibrio gustativo del vino, aiuta inoltre ad esaltare l'aroma fruttato.

L'utilizzo di acido tartarico è ammesso in mosto ed in vino attendendosi alla normativa vigente ed in base alla zona di utilizzo.

Composizione

Acido L (+) tartarico (E-334).

Dosaggio e modo d'uso

Sciogliere prima in acqua fredda e aggiungere al volume totale di mosto o vino, garantendone la totale omogeneizzazione. Si sconsiglia l'utilizzo poco prima dell'imbottigliamento per evitare eventuali precipitazioni.

Confezione e conservazione

Sacchi da 25 Kg, pacchetti in poliaccoppiato da 1 Kg.

Conservare in un luogo fresco ed asciutto al riparo dall'umidità.

Rev.7/03.2019

