

# OENOTARTRIL

## Acide L (+) Tartrique E334 ACIDIFICATION REGLEMENTEE

### CARACTERISTIQUES

- ◆ Formule  $C_4 H_6 O_6$
- ◆ Poids moléculaire : 150,1
- ◆ Teneur en acide tartrique : > 99 %
- ◆ Aspect : cristaux incolore
- ◆ Saveur : acide
- ◆ Odeur : néant
  
- ◆ La vigne est le seul végétal capable de produire de l'acide tartrique et de l'accumuler dans ses fruits : *les baies de raisins*.  
Il s'y trouve à l'état libre et à l'état salifié avec de nombreux sels minéraux et principalement le calcium et le potassium pour former le bitartrate de potassium et le tartrate de calcium. Ces deux sels, peu solubles dans les vins sont bien connus pour les inconvénients que leur présence en excès après l'embouteillage entraînent : les cristallisations tartriques.
  
- ◆ Dans les vins, l'acide tartrique confère une saveur acide et quelquefois acerbe lorsqu'il est en excès. En présence équilibrée, il conserve au vin une sensation gustative de vivacité et de fraîcheur. En qualité insuffisante le vin paraît plat et mou. L'acide tartrique participe au maintien d'un pH bas et en ce sens il permet le contrôle de l'implantation d'un grand nombre de micro-organismes indésirables y compris les bactéries de la tourne. Ces bactéries dégradent l'acide tartrique restant dans les vins faiblement acides.

### LEGISLATION

- ◆ **Attention** : l'utilisation de l'acide tartrique est très réglementée en fonction des régions viticoles. Avant l'utilisation, il convient de consulter la législation en vigueur dans la région concernée.
- ◆

### DOSE D'EMPLOI

- ◆ Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires
- ◆ Consulter la législation en vigueur dans la région concernée.
- ◆ Conforme à la réglementation en vigueur

### MODE D'EMPLOI

- Faire dissoudre la quantité nécessaire dans un peu de vin.
- Incorporer, mélanger soigneusement.

## CONDITIONS DE CONSERVATION

- Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
- A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.  
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.  
Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.  
Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.