



LES ESSENTIELS

ACIDE TARTRIQUE

Acidificante de mostos ou de vinhos.
Também é usado para libertar as cubas de cimento.

CARACTERÍSTICAS

E334

A utilização do **ACIDE TARTRIQUE** para acidificar mostos e vinhos, é uma prática regulamentada.

Nas uvas ou no mosto a dose máxima autorizada é de 150 g/hl. No vinho é de 250 g/hL.

APLICAÇÕES

A maior dificuldade durante um processo de tartaragem é de prever a diminuição do pH do mosto ou do vinho. Devemos também evitar que esta operação não enrudeça ainda mais o vinho. Quanto mais cedo a adição do **ACIDE TARTRIQUE** é feita sobre o mosto, maior será o impacto organoléptico de maciez, mas o reajuste da acidez é menos preciso. No entanto, adicionar no vinho, o **ACIDE TARTRIQUE**, é mais eficaz, mas risca de enrudecer o vinho.

Teoricamente, 100 g/hL do **ACIDE TARTRIQUE** aumenta a acidez, expressa em H₂SO₄, de 0,65 g/L. Na prática, o rendimento é ao mesmo tempo muito variável e mais fraco.

O **ACIDE TARTRIQUE** ajuda também a liberar as cubas de cimento bruto, após a detartaragem.

DOSAGEM

- No mosto ou na uva: 150g/hL (dose máxima legal)
- No vinho: 250g/hL (dose máxima legal)

INSTRUÇÕES DE USO

1. Preparar uma solução de 20% de **ACIDE TARTRIQUE** (20 kg/100 L), aplicar uma primeira vez em circuito fechado durante 10 a 15 minutos, ou por pulverização, sem esquecer o teto, em seguida, deixe secar 24 horas.
2. Proceder a uma segunda aplicação, sem esquecer o teto e, novamente, deixe secar 24 horas.

Enxaguar justo antes de desinfetar, a cuba pode ficar na solução do **ACIDE TARTRIQUE**.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

1 kg, 5 kg e 25 kg.



LES ESSENTIELS

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.