

ACIDO TARTARICO (E334)

DESCRIZIONE

Acido L (+) tartarico (E 334)

Formula C₄H₆O₆ P.M. = 150,09

Solido cristallino incolore o traslucido, o polvere cristallina bianca.

Potere rotatorio specifico +11,5 ÷ +13,5

Titolo sul secco (%) > 99.5

Ceneri solfatate (%) < 0.1

Metalli pesanti (mg/kg Pb) < 10

Piombo (mg/kg) < 5

Ferro (mg/kg) < 10

Acido ossalico (mg/kg) < 100

COMPOSIZIONE

Acido L (+) tartarico

IMPIEGO

Abbonimento dei vasi vinari

Acidificazione dei mosti e dei vini.

MODALITÀ D'USO

Addizionare direttamente al mosto o al vino sotto agitazione.

Limitazioni d'uso: Non classificato

DOSI DI IMPIEGO

ABBONIMENTO DEI VASI VINARI

Preparare la soluzione per l'abbonimento: 20% di acido tartarico in acqua. Applicare due mani sulle pareti del vaso vinario, in precedenza perfettamente pulite dopo lavaggio alcalino.

ACIDIFICAZIONE DEI MOSTI E DEI VINI

Su uve fresche, mosti parzialmente fermentati, vini nuovi ancora in fermentazione limitatamente alle zone C I, C II, C III a e C III b: fino a 150 g/hl (salvo deroghe).

Su vino: fino a 250 g/hl (salvo deroghe e sempre limitatamente alle zone di cui sopra). Tutti i limiti qui riportati sono riferiti al Reg. (CE) N. 479/2008 allegato V, sezioni C e D, e agli articoli 11 e 13 del Regolamento (CE) N. 606/2009.

Quest'ultimo regolamento prevede la possibilità di acidificare mosti e vini con acido tartarico congiuntamente ad acido L-lattico, acido L-malico e acido DL-malico. Nel caso si utilizzino nello stesso mosto o vino altri acidi organici, è necessario calcolare la quantità massima di acido tartarico utilizzabile nel rispetto dei limiti fissati dal regolamento.

CONFEZIONI

Da 1 kg e da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato.

Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conforme al Reg. CE 606/2009 – Conforme al Codice Enologico Internazionale.

Reg. 2019/934 (applicato a decorrere dal 7 dicembre 2019)

Prodotto non certificato biologico ma ammesso per la produzione di vini biologici, in assenza di prodotti disponibili di origine biologica certificata (Reg. CE 203/2012).

Classificazione ADR: Non classificato

Dichiarazione OGM: Non contiene OGM; non proviene da OGM ; Reg. CE n.1829/2003; Reg. CE n. 1830/2003

Allergeni: Non contiene prodotti allergeni conforme Reg. 1169/2011

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari.

Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.