







**REGOLATORE DELL'ACIDITÀ**

**ACIDO TARTARICO**

Acidificante

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> E334 Acido L(+) tartarico</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Correzione dell'acidità di mosti e vini.</li> <li>▪ Passivazione di vasche e contenitori in cemento.</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b></p> <p>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).</p> <p>Su vino: fino a 250 g/hl (salvo deroghe e sempre limitatamente alle zone di cui sopra).</p> <p>Nell'Unione Europea, è permesso 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.</p> <p>Fuori dalla UE, fare riferimento alle leggi vigenti.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Sciogliere direttamente in poco mosto o vino e aggiungere uniformemente alla massa da trattare.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 1 kg – 25 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in un luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto conforme a: Regolamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.