

REGOLATORE DELL'ACIDITÀ

ACIDO TARTARICO

Acidificante.

	<p>COMPOSIZIONE E 334 Acido L(+)-tartarico</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Correzione dell'acidità di mosti e vini. ▪ Passivazione di vasche e contenitori in cemento.
	<p>DOSI</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>MODALITÀ D'USO</p> <p>Sciogliere direttamente in poco mosto o vino e aggiungere uniformemente alla massa da trattare.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>1 kg – 25 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p>CONFORMITÀ</p> <p>Prodotto conforme a: Regolamento (UE) N. 231/2012 Codex Oenologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (CE) N. 606/2009 Regolamento (UE) 2019/934 (applicato a decorrere dal 7 dicembre 2019)</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.