



Corretor de acidez

Código da Ficha: TartaricAcid/pt

Revisão nº 7, agosto 2011

Pag. 1/1

ÁCIDO TARTÁRICO

ACIDIFICANTE

COMPOSIÇÃO

Ácido L(+) tartárico (E334)

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: sólido cristalino incolor e translúcido, ou pó cristalino branco.

APLICAÇÕES

- Correção da acidez em vinhos e mostos;

DOSES

Uvas frescas, mosto de uvas, mosto de uvas em fermentação, vinho jovem ainda em fermentação e vinho em zonas de crescimento C I, C II, C III (a) e C III (b): até 1,5 g/L, expresso em ácido tartárico.

Acidificação de vinhos: até 2,5 g/L, expresso em ácido tartárico.

Estes limites máximos estão de acordo com os Regulamentos CE 479/2008 e CE 606/2009.

Este último regulamento permite a acidificação de mostos e vinhos com ácido tartárico em combinação com ácido L-láctico, ácido L-málico e ácido D,L-málico. Nestas situações, em que no mesmo mosto ou vinho é usado uma combinação de ácidos, é necessário calcular a quantidade máxima de ácido tartárico permitida dentro dos limites estabelecidos pelos regulamento da U.E..

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar o produto ao mosto ou vinho, agitando constantemente.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,500 Kg – 1 Kg – 25 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Diretiva 2008/84/CE

Codex Oenologique International

Produto aprovado para uso enológico de acordo com:

Regulamento CE 479/2008

Regulamento CE 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.