

CORRETOR DE ACIDEZ

ÁCIDO L(+)-TARTÁRICO

ACIDIFICANTE

COMPOSIÇÃO:

E334 Ácido L(+)-Tartárico

CARACTERÍSTICAS:

O **ÁCIDO L(+)-TARTÁRICO** é um ácido natural derivado dos subprodutos da uva. Apresenta-se na forma cristalina (branco transparente) com elevado grau de pureza (99,5%).

ÁCIDO L(+)-TARTÁRICO é utilizado em enologia como corretor de acidez em mostos e vinhos. Do ponto de vista tecnológico é o tratamento acidificante que menos altera a composição e características do vinho. Ter atenção às acidificações antes do engarrafamento, pois pode provocar desequilíbrios no vinho, resultando em precipitações de bitartarato de potássio na garrafa.

APLICAÇÕES:

- Em vindima como acidificante do mosto;
- Em vinhos brancos, rosés e tintos para correção de acidez;
- Aporta sensação de frescura, contribui para o equilíbrio gustativo do vinho e exalta as características aromáticas frutadas.

DECLARAÇÕES DE QUALIDADE:

Matéria-prima em conformidade com o Reg. (EU) 231/2012 e Codex Enológico Internacional.

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e aprovados para uso pelo Reg. (EU) 934/2019.

DOSE DE UTILIZAÇÃO:

0,05 – 2,5 g/L	Mostos e Vinhos
----------------	-----------------

*Acidificação máxima permitida em vinhos é 4 g/L, expressa em ácido tartárico (considerando que é o único acidificante adicionado), de acordo com os Reg. CE 479/2008 e 606/2009;

1 g/L de **ÁCIDO L(+)-TARTÁRICO aumenta 1 g/L de acidez total em ácido tartárico.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:

Dissolver previamente em mosto, vinho ou água, e adicionar ao volume total, assegurando a sua homogeneização.

APRESENTAÇÃO:

Embalagem de 1 e 25 Kg

CONSERVAÇÃO:

Armazenar a embalagem num local seco e fresco livre de odores.

Após aberta, a embalagem deve ser fechada e armazenada corretamente.

As informações acima descrevem exclusivamente os requisitos técnicos do produto e baseiam-se no nosso conhecimento e experiência atuais. É da responsabilidade do utilizador o uso adequado segundo a ficha de segurança.

FTACTART27022026

Sede:

Complexo Industrial da Granja Armazém C5
2625-717 Vialonga
Telf. : 218681160
geral.lisboa@afreitasvilar.com

Norte:

Rua Francisco Artur Martins 2 RC
5070-050 Alijó
Telf. : 259095809
laboratorio@afreitasvilar.com