



Acide Tartrique

Acidification des moûts, des vins en fermentation et des vins.
Sert également à l'affranchissement des cuves en ciment.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ♦ **Formulation** : Acide L(+) tartrique d'origine viti-vinicole.
- ♦ **Intérêt œnologique** : Acidification des moûts, des vins en fermentation et des vins. Sert également à l'affranchissement des cuves en ciment. Augmentation de l'**acidité de titration** et de l'**acidité réelle** (diminution du pH). Permet d'élaborer des vins équilibrés d'un point de vue gustatif, de favoriser une bonne évolution biologique et un bon déroulement de la maturation du vin et de remédier à une insuffisance d'acidité naturelle. Produit soumis à déclaration et autorisation.



MODE D'EMPLOI

- ♦ **Pour l'acidification des moûts et des vins** : dissoudre dans 10 fois son poids en moût ou vin et incorporer à l'ensemble du volume en homogénéisant. A utiliser avant la dernière filtration.
- ♦ **Pour l'affranchissement des cuves** : diluer dans 5 fois son poids en eau et appliquer en 2 couches sur des cuves en ciment parfaitement détartrées au préalable.
- ♦ **Dose d'emploi recommandée** : à déterminer avec son œnologue selon pH, acidité totale et objectif.
- ♦ **Doses maximales légales (selon RE 2019/934)** : Moûts et vins en fermentation : 150 g/hL. Vins finis : 250 g/hL (soit 4g/L cumulés exprimés en acide tartrique = 54 meq/L = 2,61 g/L H₂SO₄)
Réglementation UE : se référer à la législation en vigueur dans la région viticole. Tenir un registre de manipulation et un registre de détention.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- ♦ **Aspect et couleur** : Cristaux blancs

CHIMIQUES

- ♦ **Pureté** : > 99,7 %
- ♦ **Acide citrique** : Absent
- ♦ **Acide oxalique** : < 100 ppm
- ♦ **Chlorures** : < 1 g/kg
- ♦ **Sulfates** : < 0,1 mg/kg

LIMITES

- ♦ **Fer** : < 10 mg/kg
- ♦ **Plomb** : < 2 mg/kg
- ♦ **Mercure** : < 1 mg/kg
- ♦ **Arsenic** : < 3 mg/kg
- ♦ **Métaux lourds** : < 10 mg/kg
- ♦ **Cendres sulfuriques** : < 0,2 %



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ♦ Sachets de 1 kg et de 5 kg. Sacs de 25 kg.
- ♦ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.