

# ACIDO TARTARICO

Acido tartárico derecho  $C_4H_6O_6 = 150,1$

## CARACTERÍSTICAS:

Cristales incoloros, transparentes, muy resistentes, sin agua de cristalización. El producto enológico está garantizado a 99% de ÁCIDO TARTARICO.

## PROPIEDADES:

Acidificación de los mostos y vinos en fermentación. Esta practica está sometida a reglamentación específica. La acidificación está prohibida en el conjunto de las zonas vitícolas que tengan derecho a la chaptalización. Preparación de los depósitos en cemento.

## DOSIS DE EMPLEO:

En la práctica, se considera que la adición de 154 gramos de ácido tartárico por hectolitro de vino, aumenta de 1 gramo por litro de acidez fija exprimida en  $H_2SO_4$ . Toda acidificación se hará después del análisis en laboratorio (pH principalmente).

## MODO DE EMPLEO:

Diluir en el vino a tratar, 10 veces su volumen o directamente al vino a tratar.  
Preparación de los depósitos en cemento: preparar una solución al 20% de ácido tartárico, dar una primera capa con un pincel o rodillo, dejar secar antes de dar la segunda capa. En total, se considera que hacen falta 120 gramos de ácido tartárico para 1 m<sup>2</sup> de superficie a tratar.

## ENVASADO:

Sacos de 25 Kg.



Nº RGSA. 31.02324/CU