

CX ACIDO TARTARICO

CORRETTORE DI ACIDITA'

COMPOSIZIONE:

Acido tartarico (E 334).

CARATTERISTICHE:

CX ACIDO TARTARICO è naturalmente presente nell'uva e nel vino sia allo stato libero che salificato.

Può essere utilizzato come correttore di acidità in numerosi altri prodotti alimentari. Si presenta in forma di cristalli bianco-trasparenti, particolarmente puri.

IMPIEGHI:

L'impiego di acido tartarico è, dal punto di vista tecnologico, il trattamento acidificante che meno altera la composizione e le caratteristiche di un vino, in quanto lo ione tartarico è già abbondantemente presente nel prodotto di partenza. CX ACIDO TARTARICO conferisce al prodotto un aumento teorico di acidità proporzionale al quantitativo utilizzato. In realtà in presenza di potassio forma dei sali poco solubili di tartrato acido di potassio che precipitano, in quantità variabile, a seconda delle caratteristiche chimico-fisiche del vino.

L'abbassamento di pH conseguente all'intervento con CX ACIDO TARTARICO fornisce dei vantaggi tecnici di indubbia utilità. In vinificazione migliora la qualità dei vini, riduce la produzione di acidità volatile e migliora la vivacità del colore.

Per l'impiego di CX ACIDO TARTARICO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO:

CX ACIDO TARTARICO è molto solubile, per cui va aggiunto direttamente alla massa da trattare, senza bisogno di predisporre una soluzione in acqua o vino.

DOSI:

Si impiega nelle dosi massime di 150 g/hL nei mosti e 250 g/hL nei vini, che rappresentano i limiti legali.

CONFEZIONI:

CX ACIDO TARTARICO è disponibile in sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg - sacchi da 25 kg.

CONSERVAZIONE:

Il prodotto è igroscopico; conservare in luogo fresco, asciutto.

Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ:

In base alla normativa vigente europea il prodotto è classificato: pericoloso (fare riferimento alla scheda di sicurezza).

SCHEDA TECNICA DEL:11.01.2021

