



CX ACIDO TARTARICO

Acidificanti e Disacidificanti

Scheda tecnica

PACKAGING

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



COMPOSIZIONE

Acido tartarico (E 334).

Si dichiara che CX ACIDO TARTARICO:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)
- Approvato Kosher

PERICOLOSITÀ

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

Scheda tecnica del 07.05.2025

CARATTERISTICHE

CORRETTORE DI ACIDITÀ

CX ACIDO TARTARICO è un prodotto il cui componente si ritrova naturalmente nell'uva e nel vino, sia in forma libera che salificato.

Essendo un correttore di acidità, oltre ad essere permesso come acidificante nell'industria enologica, può essere impiegato su numerosi prodotti alimentari, e si presenta in forma di cristalli bianco-trasparenti.

IMPIEGHI

L'impiego di CX ACIDO TARTARICO in vinificazione migliora la qualità dei vini, riduce la produzione di acidità volatile e migliora la vivacità del colore.

Il trattamento acidificante con CX ACIDO TARTARICO è, dal punto di vista tecnologico, quello che meno altera la composizione e le caratteristiche del vino, in quanto lo ione tartarico è già presente naturalmente nel prodotto. L'ACIDO TARTARICO sulla teoria aumenta proporzionalmente l'acidità del prodotto rispetto al quantitativo aggiunto, ma esaminando l'applicazione pratica, si deve considerare che in presenza di potassio si formano dei sali poco solubili che precipitano, in quantità variabile, a seconda delle caratteristiche chimico-fisiche del vino.

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 la necessità di preparare una soluzione in acqua o vino.

DOSI

Si impiega nelle dosi da 50 a 250 g/hl.
Il limite legale europeo è 4 g/L espresso come acido tartarico. Si raccomanda di attenersi alle normative vigenti riguardanti le pratiche di acidificazione e disacidificazione.

CONSERVAZIONE

Il prodotto è igroscopico; conservare in luogo fresco, asciutto.
Richiudere accuratamente le confezioni aperte.