



ACIDO TARTARICO NATURAL L(+)

DESCRIPCION

El **Ácido Tartárico Natural L(+)** es un producto procedente de los subproductos de la uva. Es una sustancia de naturaleza acidificante, que modifica el pH del mosto y vino.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

Es el ácido más usado en la industria vitivinícola para la acidificación de mosto y vinos. 1,53 g de **Ácido Tartárico L(+)** eleva la acidez 1 g expresada en Ácido Sulfúrico.

MODO DE EMPLEO

El **Ácido Tartárico L(+)** es el más usado desde la fermentación alcohólica hasta la estabilización por frío. La forma DL-tartárico no debe ser utilizada ya que puede causar problemas de precipitación de tartrato de calcio.

DOSIS

Máximo legal: 2,5 g/l (aumento máximo de acidez total considerando la suma de todos los ácidos añadidos)

PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS

Rotación Específica	Entre +11,5° y + 13,5°
Materias extrañas ausencia	Cumple
Cenizas Sulfúricas	≤ 1 g / Kg
Cloruros	< 1 g/ Kg
Sulfatos	< 1 g/ Kg
Presencia ácido cítrico	Ausencia
Presencia ácido oxálico-bario	Negativo
Ácido oxálico	< 100 mg/ Kg
Fierro-Hierro-Fe	< 10 ppm - mg/Kg
Plomo-Pb	< 2 ppm - mg/Kg
Mercurio-Hg	< 1 ppm
Arsénico-As	< 3 ppm
Pureza-Riqueza	≥ 99,5 %

PRODUCTO CONFORME CON LAS CARACTERISTICAS EXIGIDAS POR Codex Enológico

ASPECTO FISICO

Cristales transparentes incoloros o polvo cristalino inodoro (fino o granular).

PRESENTACION

Sacos de 25 kg.