

ÁCIDO TARTÁRICO

ACIDIFICANTE

Ácido L (+) Tartárico natural (E 334).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO pó cristalino

COR branco

APLICAÇÕES

Utilizado como acidificante em mostos e em vinhos.

Permite a correcção de acidez nos vinhos brancos, rosés e tintos.

Adiciona sensação de frescura e realça o aroma frutado do vinho.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

GRAU DE PUREZA (%) > 99,9

HUMIDADE (%) < 0,2

CINZAS (%) < 0,05

SULFATOS (ppm) < 150

ÁCIDO OXÁLICO (ppm) < 100

CÁLCIO (ppm) < 200

CLORETOS (ppm) < 10

FERRO (ppm) < 5

ARSÉNIO (ppm) < 1

MERCÚRIO (ppm) < 1

EMBALAGEM

Sacos de 25kg.

VALIDADE

10 anos, mantido em local fresco e seco em embalagem fechada.

i Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento Delegado(UE) nº2019/934 e alterações.

i Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.