



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI
EN ISO 9001** e **UNI EN
ISO 14001**



ACIDO TARTARICO

PRODOTTI BASE

COMPOSIZIONE

Acido L (+) tartarico (E 334) naturale puro.

CARATTERISTICHE

Si presenta in forma di polvere cristallina dal colore bianco.

IMPIEGHI

L'acido Tartarico è tra i principali acidi organici dell'uva, rappresenta dal punto di vista quantitativo il più importante acido dei mosti e dei vini. È un acido relativamente forte che conferisce al vino un pH generalmente compreso tra 3,0 e 3,5. Al pH dei vini l'acido tartarico si trova principalmente sotto forma salificata. Gli acidi organici contribuiscono in modo determinante alla composizione, alla stabilità microbiologica e chimico-fisica ed alle qualità sensoriali dei vini. Viene aggiunto sotto forma di cristalli bianco trasparenti allo scopo di modificare e correggere l'acidità.

Aspetto: Cristalli di colore bianco
Titolo: min. 99,5%.pH (sol. all'1%): 1,9 - 2,5
Densità (a 25 °C): 1,00 g/ml
Umidità: max. 0,5%
Cloruri: max. 20 ppm
Solfati: max. 40 ppm
Ossalati: max. 50 ppm
Metalli pesanti: max. 10 ppm
Granulometria: 200-400 micron

DOSI

Per tutte le tipologie di vino: attenersi a quanto previsto dai Regolamenti in vigore.

MODALITA' D'USO

L'acido Tartarico è un prodotto solubile, per cui va aggiunto direttamente alla massa da trattare, omogeneizzando accuratamente.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 Kg ed in sacchi da 25 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: ADDITIVO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.
Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).
Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011).

Scheda Tecnica: Rev.1_12/2022
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.