

# ACIDE TARTRIQUE L+ (E 334)

## CORRECTORES

Dose máxima autorizada e declaração de acidificação: De acordo com a regulamentação em vigor.

### APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

**ACIDE TARTRIQUE**, composto natural do mosto e do vinho, é utilizado nos seguintes casos para:

- Acidificar os mostos provenientes de uvas muito maduras e insuficientemente ácidas.
- Aumentar a concentração em acidez total dos vinhos que terminaram a fermentação maloláctica e melhorar a sua capacidade para o envelhecimento.

Ajustar a concentração de acidez total dos vinhos, efectuar previamente uma passagem prévia pelo frio (a precipitação do bitartrato de potássio provoca uma diminuição da acidez).

### MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver **ACIDE TARTRIQUE** num volume de mosto ou de vinho 10 vezes superior ao seu peso antes de incorporar no conjunto a tratar.

Agitar energicamente o produto tratado de forma a homogeneizar bem o ácido.

### DOSE DE UTILIZAÇÃO

A concentração deve ser determinada em laboratório em função da acidez total do mosto ou do vinho e do pH.

### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em sacos de 500 g, 1 kg, 5 kg,
- 25 kg

O **ACIDE TARTRIQUE** em solução aquosa deve ser utilizado na semana a seguir à sua preparação.

Conservar a uma temperatura inferior a 25°C num local seco, bem ventilado e isento de odores.

O melhor período para a utilização de **ACIDE TARTRIQUE** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.