

ÁCIDO TARTÁRICO (E334)

DESCRIPCIÓN

Ácido L (+) tartárico (E 334)

Fórmula $C_4H_6O_6$ P.M. = 150,09

Sólido cristalino incoloro o traslúcido, o polvo cristalino blanco.

Poder rotatorio específico $+11,5 \div +13,5$

Título sobre seco (%) > 99.5

Cenizas sulfatadas (%) < 0.1

Metales pesados (mg/kg Pb) < 10

Plomo (mg/kg) < 5

Hierro (mg/kg) < 10

Ácido oxálico (mg/kg) < 100

COMPOSICIÓN

Ácido L (+) tartárico

EMPLEO

Preparación de las cubas vinarias

Acidificación de los mostos y de los vinos.

MODO DE USO

Añadir directamente al mosto o al vino bajo agitación.

Limitaciones de uso: No clasificado

DOSIS DE EMPLEO

PREPARACIÓN DE LAS CUBAS VINARIAS

Preparar la solución para la preparación: 20% de ácido tartárico en agua. Aplicar dos capas sobre las paredes de la cuba vinaria, previamente perfectamente limpias después del lavado alcalino.

ACIDIFICACIÓN DE LOS MOSTOS Y DE LOS VINOS

En uvas frescas, mostos parcialmente fermentados, vinos nuevos aún en fermentación limitadamente a las zonas C I, C II, C III a y C III b: hasta 150 g/hl (salvo excepciones).

En vino: hasta 250 g/hl (salvo excepciones y siempre limitadamente a las zonas mencionadas anteriormente). Todos los límites aquí indicados se refieren al Reg. (CE) N. 479/2008 anexo V, secciones C y D, y a los artículos 11 y 13 del Reglamento (CE) N. 606/2009.

Este último reglamento prevé la posibilidad de acidificar mostos y vinos con ácido tartárico conjuntamente con ácido L-láctico, ácido L-málico y ácido DL-málico. En caso de utilizar en el mismo mosto o vino otros ácidos orgánicos, es necesario calcular la cantidad máxima de ácido tartárico utilizable respetando los límites fijados por el reglamento.

PRESENTACIONES

De 1 kg y de 25 kg.

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y sin olores.

El producto mantiene intactas sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en poco tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas adecuadas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Conforme al Reg. CE 606/2009 – Conforme al Código Enológico Internacional. Reg. 2019/934 (aplicado a partir del 7 de diciembre de 2019)

Producto no certificado ecológico pero permitido para la producción de vinos ecológicos, en ausencia de productos disponibles de origen ecológico certificado (Reg. CE 203/2012).

Clasificación ADR: No clasificado

Declaración OMG: No contiene OMG; no proviene de OMG; Reg. CE n.1829/2003; Reg. CE n. 1830/2003

Alérgenos: No contiene productos alérgenos conforme Reg. 1169/2011

La información contenida en esta ficha es la disponible en el estado actual de nuestros conocimientos. Los usuarios están obligados a operar según las buenas prácticas de trabajo y según la legislación vigente; es asimismo oportuno operar con pruebas preliminares. Las indicaciones incluidas en este documento no constituyen garantía de obtención del resultado.