

ÁCIDO TARTÁRICO (E334)

DESCRIÇÃO

Ácido L (+) tartárico (E 334)

Fórmula $C_4H_6O_6$ P.M. = 150,09

Sólido cristalino incolor ou translúcido, ou pó cristalino branco.

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

Título no seco (%) > 99.5

Cinzas sulfatadas (%) < 0.1

Metais pesados (mg/kg Pb) < 10

Chumbo (mg/kg) < 5

Ferro (mg/kg) < 10

Ácido oxálico (mg/kg) < 100

COMPOSIÇÃO

Ácido L (+) tartárico

UTILIZAÇÃO

Tratamento das vasilhas vinícolas

Acidificação dos mostos e dos vinhos.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Adicionar diretamente ao mosto ou ao vinho sob agitação.

Limitações de uso: Não classificado

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

TRATAMENTO DAS VASILHAS VINÍCOLAS

Preparar a solução para o tratamento: 20% de ácido tartárico em água. Aplicar duas demãos nas paredes da vasilha vinícola, previamente perfeitamente limpas após lavagem alcalina.

ACIDIFICAÇÃO DOS MOSTOS E DOS VINHOS

Em uvas frescas, mostos parcialmente fermentados, vinhos novos ainda em fermentação limitadamente às zonas C I, C II, C III a e C III b: até 150 g/hl (salvo derrogações).

Em vinho: até 250 g/hl (salvo derrogações e sempre limitadamente às zonas acima mencionadas).

Todos os limites aqui indicados são referidos ao Reg. (CE) N. 479/2008 anexo V, seções C e D, e aos artigos 11 e 13 do Regulamento (CE) N. 606/2009.

Este último regulamento prevê a possibilidade de acidificar mostos e vinhos com ácido tartárico conjuntamente com ácido L-lático, ácido L-málico e ácido DL-málico. No caso de se utilizarem no mesmo mosto ou vinho outros ácidos orgânicos, é necessário calcular a quantidade máxima de ácido tartárico utilizável no respeito dos limites fixados pelo regulamento.

EMBALAGEM

De 1 kg e de 25 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e livre de odores.

O produto mantém intactas as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechar cuidadosamente e conservar em local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em curto prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas adequadas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.

CLASSIFICAÇÕES E DECLARAÇÕES

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

Produto não certificado biológico mas admitido para a produção de vinhos biológicos, na ausência de produtos disponíveis de origem biológica certificada (Reg. CE 203/2012).

Classificação ADR: Não classificado

Declaração OGM: Não contém OGM; não provém de OGM; Reg. CE n.1829/2003; Reg. CE n. 1830/2003

Alérgenos: Não contém produtos alergênicos conforme Reg. 1169/2011

As informações contidas nesta ficha são as disponíveis no estado atual dos nossos conhecimentos.

Os utilizadores são obrigados a operar segundo as boas práticas de trabalho e segundo a legislação vigente; é igualmente oportuno operar com testes preliminares.

As indicações apresentadas neste documento não constituem garantia de obtenção do resultado.