

ÁCIDO TARTÁRICO



**CORRECTORES
DE ACIDEZ**

E-334

ACIDIFICANTE DE MOSTOS Y VINOS

El ácido tartárico es un acidificante para corregir la acidez en mostos y vinos. Se trata del ácido dextro tartárico, ácido L(+) tartárico o tartárico natural.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- El ácido tartárico aporta sensaciones de frescura, contribuyendo al equilibrio gustativo del vino. Además, ensalza las características aromáticas afrutadas en boca.
- Se aplica en vendimia, como acidificante del mosto.
- También se usa en vinos blancos, rosados y tintos para la corrección de la acidez durante los procesos de elaboración.

COMPOSICIÓN

Ácido L (+) tartárico (E-334).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

0,5 - 2,5 g/l en fermentación de mosto o vino.

- *La acidificación máxima permitida en vinos es de 2,5 g/l expresado en ácido tartárico. En el caso de uvas frescas, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado y vino nuevo en proceso de fermentación la acidificación máxima permitida es de 1,5 g/l expresado en ácido tartárico.*
- Disolver previamente en agua y añadir al volumen total de mosto o vino, asegurando su homogeneidad.
- Añadir antes de la estabilización tartárica.
- Una acidificación antes del embotellado es perjudicial por crear un desequilibrio en el vino, pudiendo provocar precipitados y enturbiamiento en botella.

PRESENTACIÓN

Polvo cristalino blanco inodoro, cristales monoclínicos. Sabor ligeramente ácido.

Envases de 25 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2024/1451 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 4 // 02/01/2025.