

# ACIDE TARTRIQUE

## CORRETTORE

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

ACIDE TARTRIQUE è utilizzato per i seguenti casi :

- Acidificare il mosto generato da uva troppo matura e insuñc ientemente acida.
- Accrescere il tenore in acidità totale dei vini che hanno terminato la loro fermentazione malolattica e migliorare così il loro invecchiamento.

Correggere il tenore in acidità totale dei vini prima del passaggio al freddo (la precipitazione del bitartrato di potassio causa una caduta di acidità).

### PROPRIETA

ACIDE TARTRIQUE è un prodotto naturale del mosto e del vino.

### MODI D'IMPIEGO

Dissolvere ACIDE TARTRIQUE in un volume di mosto o vino pari a 10 volte il suo peso, prima di versarlo nell'insieme da trattare.

Mescolare bene il tutto per espandere bene l'acido.

### DOSI D'IMPIEGO

La dose d'impiego di ACIDE TARTRIQUE è in funzione dell'acidità totale del mosto o del vino e del pH (dopo determinazione in laboratorio).

L'acidificazione deve essere dichiarata secondo i regolamenti in vigore nella Regione di utilizzo.

### CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 5 kg e 25 kg

Il prodotto mantenuto chiuso e all'asciutto si conserva 18 mesi.