

ACIDE TARTRIQUE

CORRETTORE

➤ **APPLICAZIONI ENOLOGICHE**

ACIDE TARTRIQUE è utilizzato per i seguenti casi :

- Acidificare il mosto generato da uva troppo matura e insufficientemente 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.