

ÁCIDO TARTÁRICO

DOLMAR

Conservante (E-334)

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Procedente de forma natural de la viña encontramos el ácido tartárico. Es el ácido que de forma mayoritaria se encuentra en los vinos, pudiendo llegar a suponer más de dos tercios del total.

El cambio de temperatura y la presencia de alcohol dan forma natural a la precipitación de este ácido en forma de sales (tartrato de calcio y bitartrato potásico).

Es imprescindible controlar el pH de los vinos para conseguir protección frente a contaminaciones microbianas. Gracias a la acidificación con ácido tartárico conseguimos aumentar la acidez y disminuir el pH de los vinos.

El equilibrio de la acidez es un punto importante a controlar. La acidez del ácido tartárico aporta vivacidad y frescura, notas imprescindibles en el carácter organoléptico de los vinos.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Según necesidades.

Dosis máxima legal

La adición total de la suma de los ácidos será como máximo de 4 g/l expresado en tartárico.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver el ácido tartárico en 10 veces su peso en mosto o vino. Homogeneizar sobre el total del vino evitando aireaciones.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1, 5 y 25 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores. Evitar temperaturas extremas.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 606/2009 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.
AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.
NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Rev: 02/01/2018



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es