



## ACIDO TARTARICO

### Materie prime

#### CARATTERISTICHE GENERALI

L'acido tartarico è naturalmente presente nelle uve sia allo stato libero che salificato. Il trattamento acidificante con l'acido tartarico non altera la composizione e le caratteristiche del vino, in quanto lo ione tartarico è già abbondantemente presente nel prodotto di partenza.

Per l'impiego di acido tartarico attenersi alle norme vigenti.

#### COMPOSIZIONE

Acido Tartarico 100% di origine naturale

#### IMPIEGO E MODALITA' D'USO

Sciogliere nel mosto o vino in rapporto 1:10 ed aggiungere alla massa in fase di rimontaggio.

Si consiglia l'uso del prodotto sia sui vini destinati alla chiarificazione ed alla stabilizzazione proteica, bianchi e rossi, che sui mosti, prima dell'inoculo dei lieviti o in fase di fermentazione.

#### CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchi da 25 Kg, Pacchi da 10 kg

Conservare in un luogo fresco, asciutto.

