

# ACIDO TARTARICO

Acido tartarico destrogiro, di origine vinica -  $C_4H_6O_6$  - P.M. = 150,1 u  
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico.  
Conforme al Codice Enologico Internazionale.

## Caratteristiche Fisiche

Aspetto .....cristalli  
Colore.....incolore  
Potere rotatorio specifico (20 g/l e 20°C).....+12,5° circa  
Temperatura di fusione..... 170°C

## Analisi Tipo

Purezza.....	> 99.5 %	Acido ossalico .....	< 100 ppm
Ceneri .....	< 0.1 %	Piombo .....	< 2 ppm
Solfati .....	< 0.1 %	Ferro .....	< 10 ppm
Cloruri .....	< 0.1 %	Mercurio .....	< 1 ppm
Acido citrico .....	assente	Arsenico .....	< 3 ppm

## Impiego in Enologia

Impiego: come acidificante in vinificazione e per la bonifica delle vasche in cemento.

Preparazione:

- Sciogliere al 10% in acqua per la bonifica delle vasche in cemento.
- Sciogliere direttamente nel vino per l'acidificazione.

**Legislazione:** per l'acidificazione; nelle zone, sui prodotti e nelle condizioni per le quali la pratica è autorizzata:

- Dichiarazione alla repressione frodi entro i termini previsti dalle norme vigenti.
- Tenuta di un registro, conformemente alla normativa in vigore.

## Stoccaggio – D.L.U.O.

- Conservare nell'imballaggio originale, ad una temperatura compresa tra 0 e 22 °C in locali puliti, asciutti e privi di odori.
- Data Limite di Utilizzazione Ottimale (D.L.U.O. in imballaggio integro): **4 anni dal confezionamento.**
- La confezione iniziata, conservata ben chiusa va **utilizzata entro 4 mesi.**

## Confezionamento

Sacchetto da 1 e 5 kg / Sacco da 25 kg

*Le informazioni contenute nella presente scheda sono valori medi basati su numerose prove e controlli. Vengono fornite, allo stato attuale delle nostre conoscenze, a semplice scopo d'informazione e consiglio, senza alcun valore d'impegno contrattuale. Possono essere soggette a variazioni senza preavviso: verificarne l'aggiornamento riferendosi all'apposita sezione del nostro sito internet.*



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

