

Les Essentiels

ACIDE TARTRIQUE

**Acidifiant des moûts ou des vins.
Aussi employé pour affranchir les cuves en ciment.**

CARACTERISTIQUES

E334

L'utilisation **d'ACIDE TARTRIQUE** pour acidifier les moûts et les vins est une pratique réglementée. Sur raisins ou moût, l'apport maximal autorisé est de 150 g/hl. Sur vin, il est de 250 g/hL.

APPLICATIONS

La difficulté majeure lors d'un tartrage est de prévoir la baisse de pH du moût ou du vin. Il faut également éviter que cette opération ne durcisse trop les vins. Plus l'ajout **D'ACIDE TARTRIQUE** est précoce, sur moût, plus l'incidence organoleptique est fondue, mais moins le réajustement d'acidité est précis. En revanche, ajouter sur vin, **L'ACIDE TARTRIQUE**, plus efficace, risque de durcir les vins.

En théorie 100 g/hL **D'ACIDE TARTRIQUE** augmente l'acidité, exprimée en H₂SO₄, de 0,65 g/L. En pratique, le rendement est à la fois très variable et plus faible.

L'ACIDE TARTRIQUE permet aussi d'affranchir les cuves en ciment brut, après détartrage.

DOSE D'EMPLOI

- Sur moût ou raisin : 150g/hL (dose maximale légale)
- Sur vin : 250g/hL (dose maximale légale)

MODE D'EMPLOI

1. Préparer une solution à 20% **d'ACIDE TARTRIQUE** (20 kg/100 L), appliquer une première fois en circuit fermé pendant dix à quinze minutes, ou par pulvérisation, sans oublier le plafond, puis laisser sécher 24 heures.

2. Procéder à une deuxième application, sans oublier le plafond, laisser à nouveau sécher 24 heures.

Rincer juste avant de désinfecter, la cuve peut rester sur la solution **D'ACIDE TARTRIQUE**.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

1,5 et 25 Kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France - Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60