



## ÁCIDO TÁRTARICO

### FUNÇÃO

Regulador da Acidez.

### CARACTERÍSTICAS

Do ponto de vista tecnológico, é um tratamento acidificante que altera minimamente a composição e as características de um vinho, sendo que o íon tartárico já está presente de maneira abundante no produto base. O Ácido Tartárico adicionado confere ao produto um aumento de acidez teoricamente proporcional a quantidade aplicada. Na realidade, na presença de potássio forma sais pouco solúveis de tartarato ácido de potássio que precipitam, em quantidades variáveis, segundo as características físico-químicas do vinho. A redução de pH do vinho que se obtém como consequência da intervenção do Ácido Tartárico confere vantagens técnicas muito úteis. Na vinificação melhora a qualidade dos vinhos, reduz a produção de acidez volátil e melhora a vivacidade da cor. Para o uso do Ácido Tartárico, verificar as normas vigentes para o produto.

### ARMAZENAMENTO

Mantenha em local fresco e seco, produto higroscópico. Com cuidado, fechar bem os pacotes abertos.

### PERIGO

Produto classificado como perigoso.

## FICHA TÉCNICA

### DESCRIÇÃO

Ácido tartárico puro

### DOSES

Seguir orientação do responsável técnico e legislação vigente.

### MODO DE USO

O Ácido Tartárico é muito solúvel, podendo ser adicionado diretamente a massa a ser tratada, sem necessidade de preparo de uma solução com água ou vinho.

### APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg

Embalagem de 1 kg