



OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Fabiano (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com
www.enoitalia.com



ENOROM srl
masini, utilaje, unelte pentru sectorul enologic
producatori de vinuri si viticultori

ACIDUL TARTRIC E334

COMPOZIȚIE

Acid L (+) tartric (E 334) natural, pur

CARACTERISTICI

Acidul tartric este unul dintre principalii acizi organici pe care îi găsim în struguri și reprezintă, din punct de vedere cantitativ, cel mai important acid din musturi și vinuri. Este un acid relativ puternic, care conferă vinului un pH cuprins în general între 3.0 și 3.5. În Ph-ul vinurilor, acidul tartric se găsește mai ales în formă salificată.

Acizii organici contribuie în mod determinant la compoziția, stabilitatea microbiologică și fizico-chimică, dar și la calitățile senzoriale ale vinurilor.

Se adaugă sub formă de cristale albe transparente, cu scopul modificării sau corectării acidității.

Aspect: Cristale de culoare albă;

Titlu: min. 99,5%;

pH (sol. 1%): 1,9 - 2,5;

Densitate (la 25 °C): 1,00 g/ml;

Umiditate: max. 0,5%;

Cloruri: max. 20 ppm;

Sulfați: max. 40 ppm;

Oxalați: max. 50 ppm;

Metale grele: max. 10 ppm;

Granulometrie: 200-400 microni;

APLICAȚII – UTILIZĂRI

Acidifiant și stabilizant.

DOZAJ

Pentru vinuri albe și roșii: respectați prevederile art. 11 și 13 al normativului CE 606/2009.

MODALITATE DE UTILIZARE

Acidul tartric este un produs solubil care se adaugă direct în masa de tratat și se omogenizează cu aceasta.

AMBALARE

Produsul este disponibil la pungi de 1 kg și saci de 25 kg

PĂSTRARE

Se păstrează în locuri răcoase și uscate și fără mirosuri.

CLASIFICARE ȘI DECLARAȚII

Conformitate cu normele Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia), Dir. 2008/84/CE – Reg. CE 231/2012 (aditivi alimentari);

Produs necertificat biologic, dar admis pentru producția vinurilor biologice (Reg. CE 203/2012)

Limite de utilizare

Reg. CE 606/2009;

Clasificare Siguranță

Acidificarea vinurilor conform prevederilor art. 11 și 13 din

Pericol – pictograma GHS05;

Indicații de pericol: H318;

Recomandări de siguranță P280 – P264 – P305+351+338 –

P337+313

Clasificare ADR
OGM
Alergeni
modificată de directiva 2007/68/CE

Neclasificat
Nu conține/nu provine din OGM – organisme modificate genetic
Nu conține produse conform alineatului III bis al directivei 2000/13/CE

PERICOLE

Produs clasificat Xi iritant pentru contactul cu pielea, ochii, și căile respiratorii; înainte de utilizare consultați fișa de siguranță. Acest produs trebuie înmagazinat, manipulat și utilizat în acord cu normele sanitare de igienă industrială și în conformitate cu Informațiile conținute în această fișă tehnică sunt cele disponibile în stadiul actual al cunoștințelor despre acest produs. Utilizatorii trebuie să opereze conform bunelor practici de lucru și în conformitate cu legislația în vigoare; este, de asemenea oportun a se realiza teste preliminare.

Indicațiile și recomandările prezente în acest document nu garantează obținerea unui anumit rezultat presupus apriori de către un utilizator

Fișă tehnică elaborată în 10/05/2014 rev. n° 3