

# ÁCIDO TARTÁRICO

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Conservante (E-334)

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Procedente de forma natural de la uva encontramos el ácido tartárico. Es el ácido que de forma mayoritaria se encuentra en los vinos, pudiendo llegar a suponer más de dos tercios del total.

El cambio de temperatura y la presencia de alcohol dan forma natural a la precipitación de este ácido en forma de sales (tartrato de calcio y bitartrato potásico).

Es imprescindible controlar el pH de los vinos para conseguir protección frente a contaminaciones microbianas. Gracias a la acidificación con ácido tartárico conseguimos aumentar la acidez y disminuir el pH de los vinos.

El equilibrio de la acidez es un punto importante a controlar. La acidez del ácido tartárico aporta vivacidad y frescura, notas imprescindibles en el carácter organoléptico de los vinos.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Según necesidades.

#### Dosis máxima legal

Uvas frescas, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado y vino nuevo en proceso de fermentación: 1,5 g/l expresado en ácido tartárico.

Vino: 2,5 g/l expresado en ácido tartárico.

#### Declaración de alérgenos

No aplica.

#### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

### MODO DE EMPLEO

Disolver el ácido tartárico en 10 veces su peso en mosto o vino. Homogeneizar sobre el total del vino evitando aireaciones.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 y 25 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores. Evitar temperaturas extremas.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Revisión: 01/04/2024



**Dolmar Productos, S.L.U.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com