

ACIDE TARTRIQUE (L+)

CORRECTEURS

Dose limite autorisée et déclaration d'acidification :

Se référer à la législation en vigueur dans la région viticole (Ex : en Champagne : 150 g/hL).

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

L'**ACIDE TARTRIQUE**, composant naturel du moût et du vin, est utilisé dans les cas suivants pour :

- Acidifier les moûts issus de raisins très mûrs et insuffisamment acides.
- Accroître la teneur en acidité totale des vins qui ont terminé leur fermentation malolactique et améliorer leur aptitude au vieillissement.

Ajuster la teneur en acidité totale des vins, préalablement à un passage au froid (la précipitation du bitartrate de potassium entraîne une chute d'acidité).

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre l'**ACIDE TARTRIQUE** dans 10 fois son poids de moût ou de vin avant de l'incorporer dans l'ensemble à traiter.

Brasser énergiquement le produit traité pour bien répartir l'acide.

DOSE D'EMPLOI

La concentration sera déterminée en laboratoire en fonction de l'acidité totale du moût ou du vin et du pH.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 100 g, 1 kg, 5 kg, 25 kg

L'**ACIDE TARTRIQUE** en solution aqueuse doit être utilisé dans la semaine qui suit sa préparation.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur à température comprise entre 5 et 25 °C

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.