



TDS - Ficha Técnica

ACIDO TARTARICO

**Ácido tartárico direito, de origem vitivinícola – C₄H₆O₆=
150,1**

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

Acidificação de mostos e vinhos:

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Aspecto:	cristais
Cor:	incolor
Poder rotativo específico (20 g/l):	[] 20°C = cerca +12,5º
Temperatura de fusão:	170°C
Pureza:	> 99.5%
Ácido oxálico:	<100 pp m
Cinzas sulfúricas:	<0,1%
Chumbo:	<2 ppm
Sulfatos:	<0,1%
Ferro:	<10 ppm
Cloros:	<0.1%
Mercúrio:	<1 ppm
Ácido cítrico :	Abs
Arsénico:	<3 ppm

MODO DE EMPREGO E DOSES

Dissolução direta no vinho para acidificação



TDS - Ficha Técnica

ACIDO TARTARICO

EMBALAGEM

Sacos de 25 kg

ARMAZENAMENTO

Conservar em lugar fresco e seco, sem odores. Fechar bem os sacos entretanto abertos.

QUALIDADE E SEGURANÇA

Conforme o Códex Enológico Internacional em vigor

Regulamento CE: respeitar a legislação em vigor.

Esta ficha substitui todas as folhas emitidas anteriormente para este produto

A BIOENO declara que as indicações aqui presentes correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, e portanto não eliminam o uso do respeito das normas de segurança e proteção; assim como o uso inadequado do produto.

A BIOENO declara que esta ficha está de acordo com a ficha técnica do fornecedor.

BIOENO, LDA - -Rua do Salgueiral, 27 – 4440-622 Valongo

t/f. +351 224210339 – bioeno@sapo.pt - www.bioeno.pt