

ACIDE TARTRIQUE (L+)

МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОРРЕКТИРУЮЩИХ ОБРАБОТОК

Разрешённая для применения предельная доза и предоставление декларации о подкислении: соблюдать требования действующего законодательства в вашем винодельческом регионе (например, в Шампани - 150 г/гЛ)

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

ВИННАЯ КИСЛОТА – естественный компонент сула и вина, применяется в следующих случаях:

- для подкисления сула, полученного из перезрелого винограда с недостаточной кислотностью;
- для повышения общей [титруемой] кислотности в винах, в которых закончился процесс яблочно-молочного брожения, и улучшения их способности к выдержке.
- для корректировки уровня общей кислотности вина перед обработкой холодом [выпадение в осадок битартрата калия всегда приводит к снижению содержания титруемых кислот].

↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести препарат **ВИННАЯ КИСЛОТА** в 10-кратном количестве сула или вина перед тем, как добавить в весь объём материала для обработки.

Энергично перемешать обработанный материал для равномерного распределения кислоты.

↓ ДОЗИРОВКА

Концентрация определяется в лабораторных условиях в зависимости от показателя общей [титруемой] кислотности сула или вина и величины pH.

↓ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- В пакетах по 100 г, 1 кг, 5 кг и мешках по 25 кг

Рабочий раствор препарата **ВИННАЯ КИСЛОТА** используется в течение недели после его приготовления.

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре 5 - 25°C.