

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 OEUVRE

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