

ACIDO TARTARICO

L'acido Tartarico è naturalmente presente nelle uve sia allo stato libero che salificato. Il trattamento acidificante con l'acido tartarico non altera la composizione e le caratteristiche del vino, in quanto lo ione tartarico è già abbondantemente presente nel prodotto in partenza. Per l'impiego attenersi alle norme vigenti.

Impiego e modalità d'uso:

Sciogliere nel mosto o vino in rapporto 1:10 ed aggiungere alla massa in fase di rimontaggio.

Composizione e confezione:

Acido Tartarico 100% di origine naturale. Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto. Pacchetto da 1 kg.



Scheda tecnica



EMPORIO ENOLOGICO ALBESE

TECNOLOGIE E SERVIZI PER L'INDUSTRIA
ENOLOGICA ED ALIMENTARE

strada Porini, 1/b - 12050 Guarene (CN) Italia
tel. +39 0173 35937 - fax +39 0173 35562

[www. emporioenologico.com](http://www.emporioenologico.com) - eea@emporioenologico.com