



Acido Tartarico

Caratteristiche

L'acido tartarico è un prodotto naturale che si trova nella frutta (uva, tamarindo, ecc.), libero e combinato (generalmente come sale acido di potassio).

L'uva, soprattutto, è ricca di sali dell'acido tartarico.

L'acido tartarico si ricava dal tartaro di botte e da altri sottoprodotti della vinificazione.

Proprietà

L'acido tartarico si presenta in cristalli monoclinali incolori e trasparenti, o in polvere bianca, inodore, di sapore acidulo gradevole, stabile all'aria non igroscopica, molto solubile in acqua ed alcool.

Proprietà Chimiche

L'acido tartarico naturale (L+tartarico) ha la seguente formula di struttura:

Formula bruta: $C_4H_6O_6$

PH di una soluzione all'1%=2,1

Dosaggi

Dose max 150 g/hl nei mosti; 250 g/hl nei vini

Packaging:

Confezione da 1 kg, scatole da 20kg,

Confezione da 5 kg, scatole da 20 kg,

Sacco da 25 kg