



DERVINS
DERIVADOS VINICOS S.A.

Ficha técnica:
ÁCIDO TARTÁRICO



ACIDO TARTARICO

DERVINS



Producto de origen 100% natural

• CARACTERÍSTICAS

Es un ácido que se encuentra ampliamente distribuido en la naturaleza. Es conocido como el ácido de la fruta debido a su presencia en gran parte de ellas, con su configuración ácido L (+) tartárico.

El ácido tartárico natural es producido a partir de orujos y borras provenientes de la industria vitivinícola.

• UTILIDAD

Posee múltiples utilidades en varios rubros:

- Acidulante de vinos, bebidas carbonatadas, confituras y jaleas.
- El ácido tartárico es un purgante salino. Se utiliza en polvos efervescentes, tabletas y como agente tampón.
- Se utiliza en la limpieza y acabado de metales, como retardante en cemento y yeso, en aplicaciones fotográficas y en la fabricación de sales de tartrato.

• FORMA DE EMPLEO

Previamente disuelta en agua o vino, se adiciona al vino o al producto a acidificar en remontaje, asegurando su homogeneidad.

• DOSIFICACIÓN

Dosis máxima legal 2,5 g/l.

• CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN

Conservar en lugar fresco y aireado.

Envases de 25 kg.

• CERTIFICACIONES



GESTION
DE LA CALIDAD
RI-9000-080



GESTION
AMBIENTAL
RI-14000-142



GESTION
DE LA CALIDAD
RI-9000-080



GESTION
AMBIENTAL
RI-14000-142



@Derivados V



Derivados Vinicos SA



@derivadosvinicossa

Tel: +54 263 / 4462666 / 4462668 / 4462669 - Variante Ruta Provincial 50 s/n - C.P. 5584
Palmira - Mendoza - Argentina - Email: info@dervinsa.com.ar - Web: www.dervinsa.com.ar