



PRODUCTO

Ácido Tartárico 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 L (+)-tartárico.

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

USOS

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 (vinos).

CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN

- Conservar en lugar fresco y aireado.
- Envases de 25 kg.