

# ACIDE TARTRIQUE

Acide tartrique naturel d'origine vitivinicole -  $C_4H_6O_6 = 150,09$

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) n°2019/934 et au Food Chemical Codex (FCC).

## Caractéristiques physiques

Aspect ..... cristaux  
Couleur ..... incolore  
Pouvoir rotatoire spécifique (20°C w/v) .....  $[\alpha]$  entre +12,0° et + 13,0°  
Température de fusion ..... 168°C - 170°C

## Analyses chimiques

Pureté .....	> 99,7 %	Acide oxalique.....	< 100 ppm
Cendres sulfuriques .....	< 0,05%	Plomb.....	< 2 ppm
Sulfates.....	< 1 g/kg	Fer.....	< 10 ppm
Chlorures.....	< 1 g/kg	Mercuré.....	< 1 ppm
Acide citrique.....	Absence	Arsenic.....	< 3 ppm

## Emploi en œnologie

### Affranchissement des cuves :

- Solution à 20 % dans de l'eau pour l'affranchissement.
- Application en 2 couches sur des cuves parfaitement détartrées.

### Acidifications des moûts et des vins :

- Dissolution directement dans le vin pour l'acidification.

### Réglementation UE :

L'acidification des moûts et des vins doit répondre aux dispositions réglementaires fixées par les règlements (UE) n° 1308/2013 et n° 2019/934.

Dans ce cadre le législateur distingue les produits suivants : les raisins frais, les moûts de raisins, les moûts de raisins partiellement fermentés, le vin nouveau encore en fermentation et le vin.

- ▶ Pour les produits listés ci-dessus, la dose maximale légale est de 53.3 meq/L ce qui correspond à 400 g/hL d'acide tartrique.
- ▶ Pour les vins mousseux, la dose maximale légale est de 20 meq/L ce qui correspond à 150 g/hL d'acide tartrique. Se référer à la réglementation en vigueur.

Pour rappel, les doses maximales d'acidification indiquées sont valables pour tous les acides autorisés, utilisés seuls ou en association.

Se conformer aux règles administratives en vigueur. Détention d'un registre de manipulation et de détention. Il est recommandé de consulter votre œnologue pour faire les tests préalables avant traitement.

## Recommandation de conservation

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.

## Conditionnement

Sachet de 1 et 5 kg / Sac de 25 kg



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX  
Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50  
[www.laffort.com](http://www.laffort.com)