



Fiche technique

# ACIDE



## L(+) ACIDE TARTRIQUE

$C_4H_6O_6 = 150,1$  PM - Acidification des moûts et des vins.

### ➤ Applications

L'acide tartrique est utilisé pour acidifier les moûts et les vins. L'ajout sur raisins et moûts est autorisé jusqu'à 150 g/hl. Sur vins, l'apport maximal autorisé est de 250 g/hl.

L'ajout d'acide tartrique peut se faire sur moûts, à ce stade l'incidence sur les caractéristiques organoleptiques est moindre mais l'acidité manque de précision. L'ajout sur vin fini, gagne en précision sur l'acidité mais risque de durcir les vins.

L'acide tartrique est employé également pour affranchir les cuves en ciment après un détartrage.

### ➤ Mode d'emploi

Concernant l'apport sur moûts et vins, dissoudre la quantité optimale de produit dans un peu de vin. L'incorporer en homogénéisant parfaitement.

Concernant l'affranchissement des cuves : faire une solution à 20%. Appliquer tout d'abord en circuit ou par pulvérisation pendant environ 15 minutes, puis laisser sécher une journée.

Après une seconde application, laisser sécher encore une journée.

Rincer avant de désinfecter.

### ➤ Doses d'emploi

Consulter la législation en vigueur dans la région concernée, produit réglementé.

Sur raisins ou moûts : maxi 150 g/hl

Sur vins : maxi 250 g/hl

### ➤ Conditionnement

Sachet de 1 kg et Sac de 25 kg

### ➤ Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière. Une fois l'emballage ouvert à utiliser rapidement.

### ➤ Législation

L'apport d'acide tartrique est un produit très réglementé et qui est soumis à la tenue d'un registre.

Sur raisins ou moûts : maxi 150 g/hl

Sur vins : maxi 250 g/hl

Conforme au Codex Œnologique International  
Pour usage Œnologique  
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois  
34500 BEZIERS  
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68  
Fax : 04 67 62 64 05  
E-mail : [biotechnologie@orange.fr](mailto:biotechnologie@orange.fr)  
[www.biotech-oenologie.fr](http://www.biotech-oenologie.fr)