

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



ACIDE TARTARIQUE Tartaric Acid kwas winowy 1 kg

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Cena

78,03 PLN

Opis produktu

KWAS WINOWY



Kwas L - (+) winowy.

Zakwaszenie wina i moszczu. Powłoka do betonowych zbiorników.

Dopuszcza się trzy kwasy do zakwaszania moszczów i win:

- Kwas winowy (L (+) winowy).
- Kwas jabłkowy (L-Malic - D, L-Malic).
- Kwas mlekowy (DL-Lactic).

Kwasy te są naturalnie obecne w winogronach. Różnią się one strukturą, zdolnością zakwaszania i wpływem organoleptycznym.

Dawki mogą składać się z mieszanki dodatków różnych kwasów (szczególnie odpowiednich dla win do celów organoleptycznych).

Cele muszą być przedmiotem wcześniejszych testów. Zmiany pH i całkowitej kwasowości dla tego samego preparatu nie są takie same, siła jonowa i pojemność buforowa mogą mieć znaczącą różnicę w jednym moszczu lub winie a w innym.

STANOWISKO REGULACYJNE

Rozporządzenie WE 606/2009 (załącznik IA, pkt 12) dopuszcza możliwość stosowania kwasu winowego, kwasu jabłkowego i kwasu mlekowego w celu zakwaszenia w moszczach i winach.

Zakwaszanie moszczów i nowych win w trakcie fermentacji:

Maksymalna dawka 1,5 g/L wyrażona w kwasie winowym, tj. 20 meq/L (1,0 g/L wyrażona w H₂SO₄). Dawkowanie w jednej operacji.

Zakwaszanie win:

Maksymalna dawka 2,5 g/L wyrażona w kwasie winowym, tj. 33,3 meq/L (1,6 g/L wyrażona w H₂SO₄). Dawkowanie w kilku operacjach w granicach prawnych, wyłącznie na terenie przedsiębiorstwa winiarskiego i strefy uprawy winorośli, gdzie zbierane są winogrona przeznaczone do wytwarzania danego wina.

Wszystkie zabiegi zostaną wpisane do rejestru przeładunkowego i rejestru powierniczego.

Zakwaszenie i wzbogacenie (lub szaptalizacja) jednego i tego samego produktu są procesami wzajemnie się wykluczającymi (na przykład moszcz lub nowe wino w trakcie fermentacji może być wzbogacone lub poddane chaptalizacji, a wino z fermentacji może zostać zakwaszone), z wyjątkiem odstępstwa (Załącznik V § C punkt 7).



Mlekowy: miękka, zrównoważona.
Winowy: żywy, natychmiastowy.
Jabłkowy: ostry, mniej bezpośredni.

Kwas winowy pozostaje najbardziej skuteczny w pH. Aby uniknąć nadmiernego wytrącania soli, zaleca się stosowanie go podczas fermentacji na moszczu.

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)