

FICHE TECHNIQUE**ACIDE L - TARTRIQUE 99%****(additif alimentaire : E334)****1. Description**

Apparence : Poudre cristalline blanche

Odeur : odeur de caramel ou de pain grillé

Soluble facilement dans l'eau

2. Rôles et applications :

Comme acidifiant et stimulateur du goût dans les bonbons, les gelées, les confitures, les glaces ou les pâtes de fruits. Comme stabilisant et antioxydant dans les conserves de fruits, de légumes, de viandes ou de poissons. Dosage : 5 – 50 g/kg de préparation.

Dans la **vinification** en raison de 150 g – 250 g/hl, il joue dans le maintien de la stabilité chimique du vin, dans le soutien de sa couleur par la teneur élevée en **acide**, et finalement dans l'influence du goût du vin fini.

Parameters	Results
Description	Conforme
Content %	99.9
Specific rotatory power	+12.6
Perte au sechage %	0.02
Residue en feu %	0.02
Sulfate (SO ₄)	-
Oxalate	-
Plomb mg/kg	< 2.0

3. Conditionnement et stockage:

En sac de 25 kg.

A stocker dans un endroit sec et frais