



BORKÓSAV

(ACIDO TARTARICO)

A borászatban a savtartalom növelésére használható termék, melyet a szőlőfeldolgozás melléktermékeiből állítanak elő.

Felhasználása a borászatban korlátozott:

- A must és bor savtartalmának növelését rendkívüli időjárású években a hegyközségi tanács fajtára, illetve szükség esetén borvidéki körzetre vonatkozóan meghatározhatja.
- A savtartalom kiegészítése esetében:
 - a savtartalom növelésére borkósav (D-borkósav) használható fel,
 - a must savtartalma legfeljebb 2,5 g/l-rel, a bor savtartalma 1,5 g/l-rel növelhető, de az így kezelt mustból erjesztett borban újabb savnövelés nem alkalmazható,
 - a savtartalom növelése és a savtompítás ugyanabban a termékben kizárják egymást,
 - a savtartalom növelése csak a szüret évének utolsó napjáig alkalmazható,
 - a savtartalom növelése bejelentési kötelezettség alá esik.
- Olyan must vagy bor felhasználásával, amelynek savtartalmát, különleges minőségű bor nem készíthető.

Alkalmazás:

A laboratóriumban előre meghatározott mennyiségű borkósavat mustban, borban vagy vízben gondosan feloldjuk, majd állandó keverés mellett adagoljuk a kezelendő musthoz vagy borhoz.

Kiszerelés:

25 kg-os polietilén bélésű papírzsák.

Tárolás:

Szellős, száraz helyen tároljuk.

Technológiai jellemzők:

Fehér, szagtalan kristályos anyag.

Figyelem! A borkósav felhasználásánál A szőlőtermesztésről és borgazdaságról szóló 1997. évi CXXI. törvény 22. §-t figyelembe kell venni!