



# TARTARIC ACID L (+)

ԹԹՎԱՅՆՈՒԹՅԱՆ ԿԱՐԳԱՎՈՐԻՉ



## ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Գինեթթու:



## ԲՆՈՒԹԱԳԻՐ

TARTARIC ACID L (+) գինեթթուն հանդիպում է իր բնական ազատ և աղի ձևերով խաղողի, ինչպես նաև գինու մեջ:  
Այն օգտագործվում է որպես թթվայնության կարգավորիչ շատ այլ սննդամթերքներում: Բաղադրությունը՝ սպիտակ-թափանցիկ բյուրեղներ:



## ԿԻՐԱՌՈՒՄ

TARTARIC ACID L (+) գինեթթուն, խնձորաթթվի և կաթնաթթվի հետ միասին թթվայնացուցիչ է, որի կիրառումը գործող կանոնակարգերով թույլատրվում է գինեգործությունում:

Տեխնոլոգիապես թթվայնացնող մշակումը նվազագույն ազդեցություն է թողնում գինու բաղադրության և բնութագրերի վրա, քանի որ գինեթթվի իոնն արդեն իսկ առատորեն առկա է խաղողի մեջ:

TARTARIC ACID L (+) գինեթթվի ավելացումն առաջացնում է թթվայնության տեսական աճ՝ ըստ օգտագործվող քանակի: Կալիումի առկայությանը այն ձևավորում է թթվային կալիումի տարտրատ աղեր միայն թեթևակի լուծվող, որոնք նստում են փոփոխական քանակությամբ՝ ըստ գինու քիմիական-ֆիզիկական բնութագրերի:

PH-ի նվազումը TARTARIC ACID L (+) գինեթթվի օգտագործման ժամանակ տալիս է բազմաթիվ տեխնիկական առավելություններ:

Գինեգործության մեջ այն բարելավում է գինիների որակը, նվազեցնում է ցնդող թթվայնության արտադրությունը և բարելավում գույնի ինտենսիվությունը:

TARTARIC ACID L (+) գինեթթու օգտագործելիս պահպանեք գործող համապատասխան իրավական կարգավորումները:



# TARTARIC ACID L (+)

ԹԹՎԱՅՆՈՒԹՅԱՆ ԿԱՐԳԱՎՈՐԻՉ

## ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՑՈՒՑՈՒՄՆԵՐ



TARTARIC ACID L (+) գինեթթուն ունի չափազանց բարձր լուծվող հատկություն և կարող է ուղղակիորեն ավելացվել մշակման ենթակա արտադրանքին՝ առանց ջրի կամ գինու մեջ լուծույթ պատրաստելու:

## ԴՈՉԱՎՈՐՈՒՄ



Առավելագույն չափաբաժիններ՝ 150 գր/հլ խաղողանյութում, 250 գր/հլ գինիներում (օրենքով թույլատրելի սահմաններ):

## ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ



25 կգ պարկեր  
1 կգ պոլիամինացված պարկեր

## ԴԱՅԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ



Ապրանքը հիգրոսկոպիկ է, պահել զով, չոր տեղում:  
Ապահով կնքել բաց պարկերը:

## ՎՏԱՆԳ



Յ Եվրոպական գործող կանոնակարգերի հիման վրա արտադրանքը դասակարգվում է վտանգավոր (տե՛ս MSDS):