

23.07 – LÍAS O HECES DE VINO; TÁRTARO BRUTO.

Las **lías de vino** constituyen un residuo fangoso que se deposita en los recipientes durante la fermentación y crianza del vino. Prensado este líquido, se obtienen lías desecadas, que se presentan en forma de polvo, grumos o trozos irregulares.

Con el nombre de **tártaro bruto** se designa una concreción que se forma en las cubas durante la fermentación del mosto de uva o en los toneles donde se almacena el vino. Se presenta en forma de placas, fragmentos irregulares o polvo, de aspecto cristalino y color que varía del gris amarillento al rojo oscuro. Sometido a un primer lavado, el tártaro bruto toma el aspecto de cristales de color gris amarillento o rojo oscuro, según el color del vino de donde procede. En esta última forma también está comprendido en esta partida.

Sección IV 23.07₂/09₁

Las lías de vino y el tártaro bruto (incluido el tártaro lavado) son bitartratos de potasio impuros que pueden contener una proporción bastante grande de tartrato de calcio. Se utilizan en la preparación de *crémor tártaro* o tártaro refinado, producto que se diferencia del tártaro bruto en que se presenta en forma de polvo cristalino o de cristales de un blanco muy puro, inodoros, sabor ácido e inalterables al aire. Las lías de vino se emplean también en la preparación de alimentos para el ganado; el tártaro bruto se utiliza como mordiente en tintorería.

Se **excluyen** de esta partida, *el crémor tártaro* (tártaro refinado) (**partida 29.18**) y el tartrato cálcico (**partidas 29.18 ó 38.24** según los casos).