Acido METATARTARICO

COMPOSIZIONE

Acido metatartarico puro, ad uso enologico, ad indice di esterificazione 38/40.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore biancastro.

L'Acido Metatartarico possiede eccellenti capacità stabilizzanti, in particolare nei confronti dei sali dell'acido tartarico, prevenendo in tal modo la loro precipitazione e la conseguente formazione di deposito nel vino.

APPLICAZIONI

L'Acido metatartarico assicura una efficace stabilizzazione dei vini per periodi di tempo medio lunghi, evitando le precipitazioni tartariche.

Normalmente mantiene la sua efficacia stabilizzante per un periodo minimo di 12-14 mesi dal momento dell'aggiunta, ma può prolungare la sua efficacia in funzione della temperatura di stoccaggio del vino.

In alcuni casi può provocare un leggero e temporaneo intorbidamento, che successivamente scompare nell'arco di qualche giorno; ciò è imputabile al suo elevato indice di esterificazione, ma non compromette in alcun modo la filtrabilità del prodotto.

Si raccomanda in ogni caso di effettuare prove di laboratorio per valutare eventuali intorbidamenti e controllare l'indice di filtrabilità dopo il trattamento.

DOSAGGI CONSIGLIATI

10 g/hl di Acido Metatartarico sono il limite massimo consentito nella CE.

MODALITA' D'USO

Sciogliere l'Acido Metatartarico in acqua fredda, in rapporto 1:10, mescolando sino alla totale scomparsa di eventuali grumi, quindi aggiungere alla massa in rimontaggio ed omogeneizzare adeguatamente.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 100 g Sacco 25 kg Sacchetto 1 kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68 Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex



+39 346 58 33 882 info@alea-evolution.com alea-evolution@pec.it alea-evolution.com CF - P.IVA 02944251202

Cod. REA BO-479327 Capitale sociale € 40.000,00 i.v.





