



PRODUCTO

Ácido Metatartárico

CARACTERÍSTICAS

El Ácido Metatartárico es un poliéster del ácido tartárico, cuya capacidad anticristalizante depende de su índice de esterificación. Derivados Vínicos S. A. asegura un índice de esterificación siempre superior a 38 y así garantiza un efecto de protección de larga duración. El proceso de hidrólisis del producto en el vino aumenta su velocidad cuanto mayor sea la temperatura de conservación del mismo.

USOS

Estabilizante frente a las precipitaciones tartáricas de vinos terminados.

Precauciones de uso:

- Precauciones a considerar: antes de su empleo hay que asegurar una total desproteinización del vino, así como su bajo contenido en calcio, el ácido metatartárico puede provocar un enturbiamiento reversible o irreversible. En caso de un enturbiamiento irreversible, filtrar el vino antes de llevar a cabo cualquier otro tratamiento.
- Aplicarlo sobre vinos demasiados fríos puede provocar enturbiamiento, debido a la formación cristales anómalos.
- No se recomienda su utilización en vinos muy ricos en calcio, debido a que puede originar una pequeña turbidez.



- El ácido metatartárico precipita con la lisozima residual. Antes del tratamiento, asegurarse de que no hay lisozima en el vino.
- El uso de Ácido Metatartárico está autorizado con un límite de 10 g/hL (dosis máxima legal).

FORMA DE EMPLEO

Disolver Ácido Metatartárico en agua o vino, a razón de 1 kilo para cada 10 litros de agua o vino. Adicionar la preparación antes del filtrado en el transcurso de un remontado utilizando una bomba dosificadora.

DOSIFICACIÓN

Dosis máxima legal 10 g/hl.

CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN

- Conservar en lugar fresco y aireado. Una vez abierto el envase consumir rápidamente.
- Envases de 15 kg.