

**ACIDO
METATARTARICO 40+**
Ad elevato potere anticristallizzante.

PROPRIETA'

Il METATARTARICO 40 + agisce come colloide protettore mascherando i "germi" di cristallizzazione, rendendo difficile la formazione di macrocristalli, evitando di conseguenza la loro precipitazione.

Tutti i vini destinati all'imbottigliamento devono essere trattati con METATARTARICO 40 + per avere l'assoluta garanzia della stabilità chimico-fisica.

Anche nei vini refrigerati è consigliabile l'impiego di questo prodotto a completamente dell'azione stabilizzante dei freddo. L'elevata tecnologia di produzione del METATARTARICO 40 +", permette di ottenere un lattide estremamente puro che in soluzione si presenta inodore ed incolore, dalle spiccate azioni inibitrici nei confronti della formazione dei tartrati e bitartrati.

DOSI

10 gr./hl. massima consentita.

MODALITA D'IMPIEGO

Sciogliere la dose di METATARTARICO 40 + in acqua fredda e versare la soluzione nella massa del vino in movimento, **prima dell'ultima filtrazione, e su vino già perfettamente limpido.**

CONFEZIONI

Da Kg. 1

Conforme alle vigenti legislazioni Nazionali e Comunitarie.

NOTA

L'azione dell'acido metatartarico in generale, è destinata a ridursi nel tempo.

Infatti una volta aggiunto al vino, tende a trasformarsi in acido tartarico in quanto riacquista la molecola di acqua persa. La velocità di questa reazione è proporzionale alla temperatura di stoccaggio del vino.

Qualora si preveda una conservazione del vino a lungo e medio termine in ambienti a temperature poco fredde, è consigliabile l'aggiunta concomitante di Gomma Arabica in soluzione. Infatti il connubio Acido Metatartarico e Gomma Arabica, è perdurante nel tempo, e presenta notevoli vantaggi accessori (vedi schede tecniche).