

ACIDO METATARTARICO

DESCRIZIONE

Acido metatartarico purissimo, elaborato sotto vuoto ad alto indice di esterificazione, stabilizzante delle precipitazioni tartariche.

COMPOSIZIONE

Acido metatartarico.

IMPIEGO

L'acido metatartarico agisce come colloide protettore, rendendo difficile la formazione di cristalli evitando così la loro precipitazione.

L'acido metatartarico è consigliato nei vini destinati all'imbottigliamento, per avere una migliore garanzia della stabilità chimico-fisica.

L'azione dell'acido metatartarico è destinata a ridursi nel tempo. Una volta aggiunto al vino tende a trasformarsi in acido tartarico, recuperando una molecola di acqua persa.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere l'acido metatartarico in acqua fredda e versare la soluzione nella massa del vino.

Aggiungere prima dell'ultima filtrazione e su vino già perfettamente limpido.

Per la conservazione del vino a lungo termine, specie se a temperature poco fredde, si consiglia l'uso associato di 20 g/hl di gomma arabica XP GUM in soluzione, che amplifica e stabilizza nel tempo l'azione dell'acido metatartarico.

Limitazioni d'uso: Non classificato.

DOSI DI IMPIEGO

Dose d'impiego massima consentita: 10 g/hl.

CONFEZIONI

Da 1 Kg

CONSERVAZIONE

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

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.