

ACIDO METATARTRICO

CARACTERÍSTICAS:

ÁCIDO METATARTRICO, el producto obtenido mediante deshidratación controlada del Ácido Tartárico por el calor entre 150 y 170 °C bajo presión reducida. Se presenta en polvo cristalino blanco amarillento, con ligero olor a caramelo; es muy hidrosópico, y soluble en agua y en alcohol.

PROPIEDADES:

Es un inhibidor de la formación de cristales de bitartrato potásico y tartrato neutro de calcio; la efectividad del ÁCIDO METATARTRICO depende de su índice de esterificación, mayor índice mayor efectividad.

Índice de esterificación 38 a 40%.

La duración de la efectividad de este producto es limitada, dependiendo de la temperatura del vino en su conservación, a más baja temperatura más efectividad en el tiempo.

DOSIS DE EMPLEO:

Dosis = 10 g/hl.

MODO DE EMPLEO:

Después de la clarificación, debido a que algunos de los clarificantes podrían contrarrestar su acción total o parcial. Está contraindicado tratar los vinos ricos en calcio (desacidificación) no es compatible.

Disolver en 5 a 6 veces su peso de agua fría (nunca en agua caliente) e incorporar al vino de un modo homogéneo. Si al realizar la disolución aparece un enturbiamiento esto indica que hay un alto índice de esterificación. Esto se evita preparando la disolución 24 horas antes.

ENVASADO:

Boisas de 1 Kg. Cajas de 20 Kg.



Nº RGSA. 31.02324/CU