



ACIDO METATARTARICO EB 40+

Ad elevato potere anticristallizante

1- DESCRIZIONE

L'ACIDO METATARTARICO EB 40+ agisce come colloide protettore: maschera i "germi" di cristallizzazione, rende difficile la formazione di macrocristalli ed evita la loro precipitazione.

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

Anche nei vini refrigerati è consigliabile l'impiego di questo prodotto a completamento dell'azione stabilizzante del freddo.

L'elevata tecnologia di produzione dell' ACIDO METATARTARICO EB 40+, permette di ottenere un lattide estremamente puro che in soluzione si presenta inodore e incolore, dalle spiccate azioni inibitrici nei confronti della formazione dei tartrati e bitartrati.

2- PARTICOLARITA'

L'azione dell'acido metatartarico in generale è destinata a ridursi nel tempo, una volta aggiunto al vino tende infatti a trasformarsi in acido tartarico riacquistando 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/medio termine in ambienti con temperature poco fredde è consigliabile l'aggiunta concomitante di Gomma Arabica in soluzione (raccomandate le soluzioni CODEX). Il connubio acido metatartarico e gomma arabica è perdurante nel tempo e presenta notevoli vantaggi accessori (vedi schede tecniche GOMMA ARABICA EB Kordofan).

3- MODALITA' D'USO

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

4- DOSI

10 g/hl massima consentita.

5- CONFEZIONI

1 kg – 25 kg – 650 kg big bags.

Conforme alle vigenti legislazioni Nazionali e Comunitarie.