

ÁCIDO METATÁRTRICO

COADYUVANTE DE LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA

Ácido metatartárico para la inhibición de la cristalización del bitartrato potásico y del tártrato neutro de calcio.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- El ácido metatartárico actúa inhibiendo la cristalización de las sales de bitartrato potásico y del tártrato de calcio, impidiendo la aproximación de las moléculas de tartratos insolubilizadas y el crecimiento de los cristales.
- Una vez adicionado al vino, el ácido metatartrico se hidroliza lentamente, transformándose de nuevo en ácido tartárico y perdiendo gradualmente su actividad, por lo que se recomienda para vinos de rotación o consumo rápido.
- Su efectividad depende de la temperatura de conservación del vino tratado. A bajas temperaturas su hidrólisis es más lenta.
- Indicado sobre vinos blancos, rosados y tintos tartáricamente inestables, en los que sea necesario evitar las precipitaciones de sales tartáricas.
- Ácido metatartrico presenta un elevado índice de esterificación.

COMPOSICIÓN

Ácido metatartárico (E-353).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

5 - 10 g/hl en vino terminado.

Límite de utilización: 10 g/hl.

- Añadir sobre vino clarificado y antes de la última filtración. El vino blanco a tratar deberá estar exento de proteínas inestables.
- Disolver ácido metatartrico en 5 veces su peso en agua fría y añadir al volumen total del vino con suave agitación.

- Durante la preparación puede aparecer enturbiamiento debido al elevado índice de esterificación del producto.
- Se recomienda, en este caso, esperar 24 horas para su adición al vino.
- No utilizar Ácido Metatartrico en vinos ricos en calcio, que acaben de ser desacidificados con carbonato de calcio, conservados en depósitos de hormigón mal franqueados o en recipientes muy tartarizados.

PRESENTACIÓN

Granulado blanco amarillento.

Envases de 1 y 25 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 3 // 07/06/2016.