



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

ACIDO METATARTARICO 40

PRODOTTI BASE

COMPOSIZIONE

Acido metatartarico purissimo con indice di esterificazione superiore a 40.

CARATTERISTICHE

Si presenta in forma di polvere cristallina dal colore bianco.

IMPIEGHI

L'acido metatartarico svolge un'azione stabilizzante nei confronti delle precipitazioni tartariche, inibendo la formazione e la crescita dei microcristalli, impedendo quindi la loro precipitazione. Compie questa azione nei confronti sia del bitartrato di potassio sia del tartrato neutro di calcio. È perfettamente solubile e non interferisce con le caratteristiche organolettiche del vino. L'azione dell'acido metatartarico è destinata a ridursi nel tempo in quanto tende a trasformarsi in acido tartarico per incorporazione di una molecola di acqua; la velocità di questa reazione è proporzionale alla temperatura di stoccaggio del vino. Se il vino viene stoccato a temperature elevate è necessario aggiungere gomma arabica in soluzione, per poter completare l'azione stabilizzante dell'acido metatartarico. Per l'impiego dell'acido metatartarico attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

DOSI

Dose massima autorizzata della legislazione vigente: 10 g/hl.

MODALITA' D'USO

Sciogliere l'Acido Metatartarico 40 in acqua fredda ed omogeneizzare la soluzione nella massa del vino in movimento. Non disciogliere in acqua calda. L'aggiunta deve essere fatta immediatamente prima del confezionamento, prima dell'ultima filtrazione su vino perfettamente limpido.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.
PRODOTTO IGROSCOPICO.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: ADDITIVO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.
Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).
Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011).

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI**
EN ISO 9001 e **UNI EN**
ISO 14001



Scheda Tecnica: Rev.1_12/2022
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.