

ENOVYS S.r.l.
Via Marco Biagi 5
37019 Peschiera del Garda VR
Tel: +39 0452215824
www.oeno.it

COMPOSIZIONE

Acido metatartarico purissimo con indice di esterificazione superiore a 40.

CARATTERISTICHE

Si presenta in forma di polvere cristallina dal colore bianco.

IMPIEGO

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.

MODALITÀ 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.

DOSI

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

CONFEZIONI

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia)

Dir. 2008/84/CE – Reg. CE 231/2012 (additivi alimentari)

Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico (Reg. CE 203/2012)

Limitazioni d'uso Dose massima nei vini: 10 g/hl

Termine minimo di conservazione indicato sulla confezione

Classificazione Sicurezza Non classificato

Classificazione ADR Non classificato

OGM Non contiene OGM; non proviene da OGM

Allergeni Non contiene prodotti dell'all. III bis della direttiva 2000/13/CE modificata dalla direttiva 2007/68/CE

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente.