

Metacremor Instant

ACIDO METATARTARICO

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.

Metacremor Instant nasce per rispondere all'esigenza di alcune cantine in cui non vi è la possibilità di attendere almeno 48 ore prima dell'imbottigliamento, evitando tuttavia il fenomeno dell'intorbidamento del vino che può verificarsi in seguito all'aggiunta di acido metatartarico ad alto indice di esterificazione (>40), fenomeno del tutto normale che scompare entro 48 ore.

Metacremor Instant con indice di esterificazione compreso tra 36 e 38, è la soluzione ideale per rispondere a questo tipo di esigenze poiché grazie al proprio a questo indice può essere dosato immediatamente prima dell'imbottigliamento evitando così il fenomeno dell'intorbidamento.

Metacremor Instant, ottenuto dall'esterificazione di acido L(+)-tartarico per riscaldamento sottovuoto, possiede spiccate caratteristiche di colloide protettore che inibisce la precipitazione dei cristalli di bitartrato di potassio e di tartrato neutro di calcio.

Il controllo di qualità inizia dalla selezione dell'acido tartarico di partenza, per continuare in tutte le fasi di lavorazione fino al confezionamento che garantisce l'inalterabilità del prodotto nel tempo.

Come e quando utilizzare Metacremor Instant

Metacremor Instant è caratterizzato da una perfetta solubilità e non interferisce con le caratteristiche organolettiche del vino.

Si consiglia di utilizzarlo prima della filtrazione che precede l'imbottigliamento.

Nel caso di vini per i quali siano previsti trattamenti a caldo, è consigliabile un dosaggio elevato, onde compensare la parziale idrolisi dell'acido metatartarico dovuta al calore.

Composizione

E 353 acido metatartarico.

Caratteristiche

Aspetto: Granuli e polvere.

Colore: Beige.

Indice di esterificazione 36-38

Solubilità: completa

Metalli pesanti < 10 mg/kg

Arsenico < 3 mg/kg

Piombo < 2 mg/kg

Mercurio < 1 mg/kg

Dosaggio

10 g/hl max.

Modalità d'impiego

Sciogliere accuratamente Metacremor Instant in vino (rapporto 1:10) ed impiegare subito dopo la preparazione.

Conservazione

Il prodotto, essendo igroscopico, va conservato nell'imballo chiuso, fuori dal contatto con l'aria e in locali asciutti.

Avvertenze

Se ne sconsiglia l'uso simultaneamente a trattamenti di chiarifica o in presenza di materiali adsorbenti.

Confezioni

Codice: .117100, pacchetti da 1 kg