

# ÁCIDO METATARTÁRICO

## DESCRIPCIÓN

Ácido metatartárico purísimo, elaborado al vacío con alto índice de esterificación, estabilizante de las precipitaciones tartáricas.

## COMPOSICIÓN

Ácido metatartárico.

## EMPLEO

El ácido metatartárico actúa como coloide protector, dificultando la formación de cristales evitando así su precipitación. El ácido metatartárico está recomendado en vinos destinados al embotellado, para obtener una mejor garantía de la estabilidad físico-química.

La acción del ácido metatartárico está destinada a reducirse con el tiempo. Una vez añadido al vino tiende a transformarse en ácido tartárico, recuperando una molécula de agua perdida.

## MODO DE EMPLEO

Disolver el ácido metatartárico en agua fría y verter la solución en la masa del vino.

Añadir antes de la última filtración y sobre vino ya perfectamente límpido.

Para la conservación del vino a largo plazo, especialmente a temperaturas poco frías, se recomienda el uso asociado de 20 g/hl de goma arábica XP GUM en solución, que amplifica y estabiliza en el tiempo la acción del ácido metatartárico.

Limitaciones de uso: No clasificado.

## DOSIS DE EMPLEO

Dosis de empleo máxima permitida: 10 g/hl.

## PRESENTACIONES

De 1 Kg

## CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores.

El producto mantiene íntegras sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado.

Utilizar el producto en breve tiempo.

## PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas idóneas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.