

# ÁCIDO METATARTÁRICO

## Descrição

Ácido metatartárico puríssimo, elaborado sob vácuo com alto índice de esterificação, estabilizante das precipitações tartáricas.

## Composição

Ácido metatartárico.

## Utilização

O ácido metatartárico atua como coloide protetor, dificultando a formação de cristais evitando assim a sua precipitação. O ácido metatartárico é recomendado nos vinhos destinados ao engarrafamento, para ter uma melhor garantia da estabilidade químico-física. A ação do ácido metatartárico está destinada a reduzir-se com o tempo. Uma vez adicionado ao vinho tende a transformar-se em ácido tartárico, recuperando uma molécula de água perdida.

## Modo de Utilização

Dissolver o ácido metatartárico em água fria e verter a solução na massa do vinho.

Adicionar antes da última filtração e em vinho já perfeitamente límpido.

Para a conservação do vinho a longo prazo, especialmente se a temperaturas pouco frias, recomenda-se o uso associado de 20 g/hl de goma arábica XP GUM em solução, que amplifica e estabiliza no tempo a ação do ácido metatartárico.

Limitações de uso: Não classificado.

## Dosagem de Utilização

Dose de utilização máxima permitida: 10 g/hl.

## Embalagem

De 1 Kg

## Conservação

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e isento de odores.

O produto mantém íntegras as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em breve prazo.

## Perigosidade

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas idóneas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.