

Enologica Senese s.r.l. a Soc. Unico

Via S. Donatini 26/28

53022 Buonconvento (SI) ITALY

P. IVA 01105610529

+39 0577 806414

info@enologicasenese.it

enologicasenese.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 METASTAB +40 in vino o acqua fredda (1:10) ed omogeneizzare la soluzione nella massa in movimento. L'aggiunta deve essere fatta immediatamente prima del confezionamento, prima dell'ultima filtrazione su vino perfettamente limpido.

DOSI

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

CONFEZIONI

Sacchetti da 1 kg.

CONSERVAZIONE

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

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Per uso enologico, uso professionale. Conforme al Codice Enologico Internazionale.

Termine minimo di conservazione indicato sulla confezione

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

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.