

# ACIDO METATARTÁRICO cód. 90041

RGSEAA: 31.003204/AB Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y I Reglamento CE 606/2009.

### CARACTERÍSTICAS

**ÁCIDO METATARTÁRICO** tiene la propiedad de inhibir la cristalización del bitartrato potásico y del tártrato neutro de calcio.

Actúa inhibiendo la cristalización de las sales de bitartrato potásico y del tártrato de calcio, impidiendo la aproximación de las moléculas de tartratos insolubilizadas y, por lo tanto, el crecimiento de los cristales.

Al adicionarse en vino, el ácido metatartárico se hidroliza lentamente, transformándose de nuevo en ácido tartárico y perdiendo gradualmente su actividad, por lo que se recomienda para vinos de rotación o consumo rápido.

La efectividad depende de la temperatura de conservación del vino tratado. A bajas temperaturas su hidrólisis es más lenta.

**ÁCIDO METATARTÁRICO** presenta un elevado índice de esterificación.

### APLICACIÓN

Indicado sobre vinos blancos, rosados y tintos tartáricamente inestables, en los que sea necesario evitar las precipitaciones debidas a sales tartáricas.

### COMPOSICIÓN

**ÁCIDO METATARTÁRICO (E - 353)**

### DOSIS

Vino terminado 5 - 10 g/hl

Límite de utilización: 10 g/hl

### MODO DE EMPLEO

**Ácido Metatartárico** se utiliza sobre vino clarificado y antes de la última filtración: Disolver **Ácido Metatartárico** en 5 veces su peso en agua fría (200 g 1 litro de agua) y añadir al volumen total del vino con suave agitación.

Si durante la preparación aparece un fuerte enturbiamiento (elevado índice de

esterificación del producto) se recomienda esperar 24 horas para su adición al vino.

### Precauciones de trabajo:

El vino a tratar deberá estar exento de proteínas inestables. No utilizar **Ácido Metatartárico** en vinos ricos en calcio, que acaben de ser desacidificados con carbonato de calcio, conservados en depósitos de hormigón mal franqueados o en recipientes muy tartarizados.

### ASPECTO FÍSICO

Granulado blanco amarillento.

### PRESENTACIÓN

Envases de 1 Kg y 25 Kg

### CONSERVACIÓN

Conservar el envase de origen, en lugar fresco y seco.