

Acido Meta Tartarico 40

Materie prime

CARATTERISTICHE GENERALI

Acido Metatartarico 40 è un lattide dell'acido tartarico; è quindi un polimero che, come tutti i colloidali, assume una carica elettrica, che nella fattispecie è negativa. Questa carica elettronegativa cresce con l'aumentare dell'indice di esterificazione. Il comportamento di **Acido Metatartarico 40** è quindi assimilabile a quello dei tannini. Per tale motivo, nel caso di vini bianchi o rosati, ricchi di sostanze proteiche, l'aggiunta di Meta40+ può dare luogo a velature o opalescenze (effetto Tyndall), che scompaiono nel tempo, a mano a mano che, per effetto dell'idrolisi, diminuisce la carica elettronegativa del colloide. **Acido Metatartarico 40** reagisce energicamente in presenza del lisozima, enzima estratto dal bianco d'uovo ed utilizzato in campo enologico principalmente per contrastare gli effetti della fermentazione malolattica. Per tale motivo, è assolutamente indispensabile eliminare ogni residuo del lisozima prima del trattamento **Acido Metatartarico 40**.

COMPOSIZIONE

Acido metatartarico ad indice di esterificazione 38-40%

IMPIEGO E MODALITA' D'USO

Sciogliere la dose **Acido Metatartarico 40** in 4-5 parti di acqua fredda o nel vino prima di aggiungerlo alla massa da trattare in fase di rimontaggio. Un accorgimento utile per evitare intorbidamenti del vino è quello di effettuare l'aggiunta di **Acido Metatartarico 40** prima dell'ultima chiarifica e/o filtrazione. Ciò comporta una piccola perdita percentuale di **Acido Metatartarico 40** che è stato impiegato.

10 g/hl come limite massimo consentito. Si consigliano prove preliminari di laboratorio.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Confezioni da 1 kg

Conservare in un luogo fresco, asciutto.

