

ACIDE METATARTRIQUE

**Efficace contro le precipitazioni tartariche.
Bassissima percentuale di reversibilità per un'azione prolungata.**

CARATTERISTICHE

Oenofrance controlla la fabbricazione dell'**ACIDO METATARTARICO** (E353) per poter garantire un indice costante ed ottimale (38/40).

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Grazie alla sua bassissima percentuale di reversibilità, l'**ACIDO METATARTARICO** ha un'azione molto prolungata. La stabilizzazione che garantisce contro le precipitazioni tartariche è efficace per un anno e oltre.
Non cede al vino gusti né odori.

DOSAGGIO

10 g/hl
Quantità massima legale: 10 g/hl.

MODALITÀ D'USO

10 g/hl da sciogliere circa in 10 volte il suo volume d'acqua. Non utilizzare acqua calda. Quindi incorporare alla massa con un rimontaggio sia nel momento della chiarifica, sia prima della filtrazione di finitura.

Precauzioni d'uso:

Consultare il proprio enologo. Evitare recipienti e strumenti metallici. Aprire il sacchetto appena prima dell'uso.

L'ACIDO METATARTARICO precipita con il lisozima residuo. Verificare la sua assenza prima del trattamento.

Su vini troppo freddi e/o ricchi in proteine o in colloidali diversi, l'**ACIDO METATARTARICO** può causare torbidi reversibili o irreversibili. Nel caso di un torbido irreversibile, filtrare il vino prima di qualsiasi altro trattamento.

Aggiungere preferibilmente l'**ACIDO METATARTARICO** prima della filtrazione finale.

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONDIZIONAMENTO

250 g, 500 g, 1 kg e 5 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori. Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com