

Metatartárico

“ÁCIDO METATARTÁRICO”

COLOIDE PROTECTOR

ESTABILIZANTE

FICHA T.: ÁCIDO METATARTÁRICO Cód.: ESP.ACI.MET Rev.: NOV 2020

CARACTERÍSTICAS

El **Ácido Metatartárico** inhibe la cristalización del Bitartrato Potásico y del Tartrato neutro Calcio. Actúa como coloide protector.

Actúa envolviendo coloides cristalinos de tartrato, oponiéndose de ese modo a su desarrollo. Cuando se adiciona a un vino el **Ácido Metatartárico**, se hidroliza lentamente transformándose de nuevo en ácido Tartárico y perdiendo poco a poco su actividad. La duración eficaz del **Ácido Metatartárico** depende mucho de la temperatura de conservación del vino tratado. Es más eficaz a bajas temperaturas ya que tarda más en descomponerse.

PROPIEDADES FÍSICO- QUÍMICAS

ASPECTO FÍSICO

Sustancia blanca amarillenta con elevada capacidad higroscópica.

PRODUCTO CONFORME CON LAS CARACTERÍSTICAS EXIGIDAS POR EL CÓDEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL

PROPIEDADES PSICO- QUÍMICAS

Materias volátiles (por desecación a 160°C hasta peso constante)	4x100
Oxalatos	Exento
Elementos precipitales por Hidrógeno	20 ppm
Sulfurado en medio ácido	
Riqueza	99%

APLICACIÓN

Para vinos en donde sea necesaria la inhibición de las cristalizaciones debidas a Bitartrato Potásico y Tartrato neutro de Calcio.

DOSIFICACIÓN Y USOS

Dosis: **10 g/hl** de vino. Para conseguir los mejores resultados, la incorporación debe realizarse después de todos los tratamientos enológicos y antes del filtrado del vino. Si se añade después de la filtración el resultado obtenido incluso es mejor que si la adición es anterior, pero se puede originar una pequeña turbidez que sin duda se elimina con la filtración. En los casos de vinos sometidos a doble filtrado, la incorporación debe ser entre ambos. Es preciso incorporar el **Ácido Metatartárico** después de la clarificación, ya que la Bentonita y el Ferrocianuro Potásico lo arrastran parcialmente. Incluso un simple encolado con gelatina o albúmina lo fija en un 10 a un 25%. Existe incompatibilidad entre el Ácido Metatartárico y el Fitato Cálcico. Para incorporar el producto, preparar una disolución del mismo en agua fría. Preparar la disolución en agua de modo que para cada 200 gramos de producto utilizado se disponga de 1 litro de agua. Cuando en el momento de la preparación de la disolución aparezca un enturbiamiento fuerte, éste indica un alto índice de esterificación, que se evitará preparando la disolución con 24 horas de anticipación. Sin embargo, lo normal es que no aparezca turbidez con lo cuál la disolución se puede preparar inmediatamente antes de añadir el vino. Incorporar al volumen total del vino a tratar con agitación suave. Este producto está contraindicado en el tratamiento de vinos muy ricos en Calcio, o que acaban de ser desadificados con Carbonato de Calcio, cuando se trata de vinos conservados en depósitos de cemento mal franqueados o en recipientes muy tartarizados.

ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperatura ambiente y libre de humedad.

PRESENTACIÓN

Bolsa de **15 Kg.**