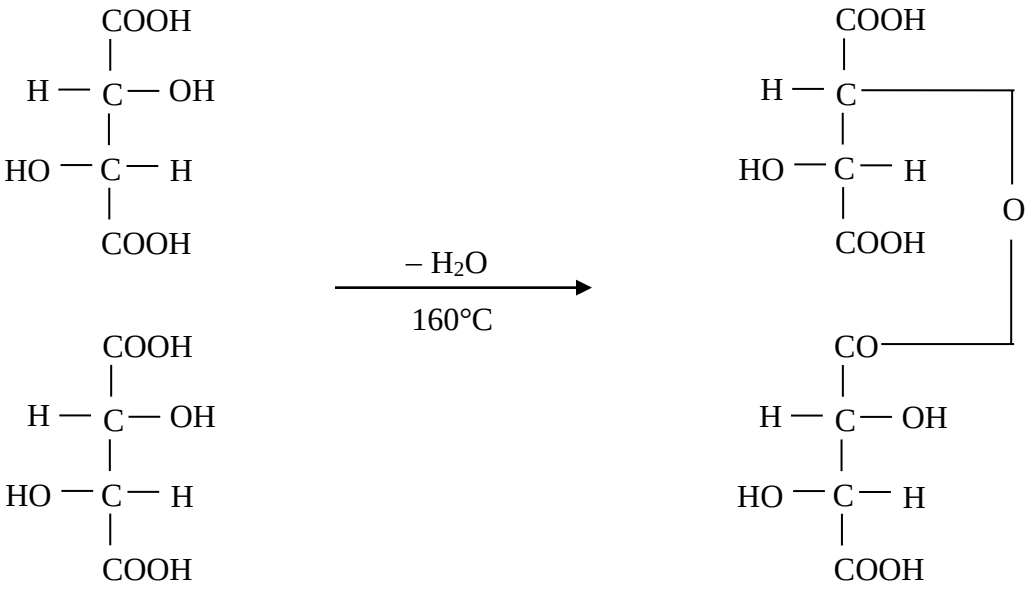
ACIDO METATARTARICO

ADDITIVO PER LA STABILIZZAZIONE TARTARICA

L'acido metatartarico è il prodotto ottenuto per disidratazione sotto vuoto spinto e a caldo (150-170°C) di due molecole di acido tartarico che si uniscono attraverso uno o due legami estere.



Formazione di una molecola di acido metatartarico per disidratazione fra due molecole di acido tartarico con formazione di legame tipo estere.

L'acido metatartarico agisce come anticristallizzante, prevenendo le precipitazioni tartariche (bitartrato di potassio e tartrato di calcio) coll'impedire la formazione del germe di cristallizzazione che catalizza le successive reazioni di crescita dei cristalli. L'effetto stabilizzante è tanto maggiore quanto più alto è il tasso di esterificazione. La sua efficacia, oltre al grado di esterificazione, è funzione anche dalla temperatura in quanto responsabile dell'idrolisi delle molecole di acido metatartarico (a 15°C agisce per un anno a 25°C per un mese).

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

L'acido metatartarico CRC è ottenuto con le più moderne tecniche di produzione. Si tratta di un prodotto purissimo facilmente solubile in acqua e nel vino. Il suo elevatissimo indice di esterificazione (I.E. > 40%) garantisce una stabilizzazione del prodotto nei confronti dell'idrolisi responsabile della perdita dell'effetto anticristallizzante. L'acido metatartarico CRC consente così di proteggere il vino trattato per un tempo molto maggiore rispetto ai prodotti esistenti sul mercato.

COMPOSIZIONE: estere dell'acido L(+) tartarico.

APPLICAZIONE
Considerata la sua efficacia di durata limitata nel tempo può essere utilizzato, con risultati soddisfacenti nel trattamento stabilizzante dei vini rossi e bianchi con ciclo di commercializzazione breve allo scopo di evitare un trattamento di stabilizzazione tartarica molto più costoso. Chiaramente l'aggiunta di acido metatartarico sarà riservata ai periodi freddi, quando nessun rischio di idrolisi è da temere e le condizioni sono più favorevoli per la precipitazione tartarica.

DOSI
Variabili in funzione del grado di stabilizzazione desiderato. Per legge non può essere impiegato per dosi superiori a 10g/Hl.

MODALITÀ D'USO: Sciogliere il prodotto direttamente nel vino o in acqua fredda, incorporandolo nella massa con un rimontaggio. E' consigliabile l'aggiunta al vino prima dell'ultima filtrazione.

CONFEZIONE: pacchi da 1 Kg

CONSERVAZIONE: Il prodotto è facilmente idrolizzabile. Essendo altamente igroscopico, assorbe molta umidità formando ammassi di difficile solubilizzazione. Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo dall'umidità.

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi

UNI EN ISO 9001:2015
CERTIQUALITY
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO

CRCBIOTEK SRL
Area ind.le Ponte Giulio, snc 05018 Orvieto (TR) - Tel. 0763.31.61.15 – fax. 0763.34.95.60 – e-mail. info@crcbiotek.it