

ESTABILIZANTE DEL BITARTRATO POTÁSICO.

COMPOSICIÓN

E353 Ácido metatartárico puro, con elevado índice de esterificación

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: El producto se presenta en forma de gránulos de color blanco y olor característico.

Estabilizante muy eficaz con un alto nivel de esterificación, entre 38 y 41, AMT Plus quality se obtiene de materias primas seleccionadas y controladas utilizando una nueva tecnología de producción desarrollada por nuestros laboratorios, con un proceso de fusión e inter-esterificación en condiciones estrictamente controladas, para evitar la caramelización del ácido tartárico y sedimentos. Por esta razón el producto es totalmente soluble en agua, la dilución es perfectamente clara, incolora y no presenta sedimentos.

El rápido enfriamiento en túnel refrigerado, no permite la absorción de humedad y la molienda a granulometrías establecidas permiten que AMT PLUS QUALITY se disuelva con rapidez.

Las particulares características de AMT PLUS Quality se mantienen inalteradas en el tiempo gracias al sistema de envasado en atmósfera controlada, sin humedad, en un envase estanco y con alta resistencia. El producto en el envase sellado, conserva inalteradas sus propiedades por más de tres años.

APLICACIONES

AMT PLUS QUALITY asegura una adecuada estabilización química y física, evitando las precipitaciones tartáricas durante un largo periodo de tiempo.

Es el tratamiento más económico y rápido contra las precipitaciones tartáricas; permite evitar la estabilización en frío si no se dispone de ella o si no es viable económicamente.

AMT PLUS QUALITY está indicado para los vinos jóvenes que no se esperan largos períodos de almacenamiento

La duración del efecto estabilizante, varía en función de la temperatura de conservación del vino: la exposición a altas temperatura (>20°C) acelera el proceso de hidrólisis y reduce rápidamente el efecto protector.

Por su elevado índice de esterificación, en los vinos al límite de la estabilidad coloidal, AMT PLUS QUALITY puede causar un temporal enturbiamiento, que desaparece naturalmente en unos días (2/3): ensayos de laboratorio indican que también en estos casos, se puede ir al embotellado sin alguna modificación del índice de filtrabilidad.

DOSIS

Hasta 10 g/hl, según el límite legal marcado por la UE.

MODO DE EMPLEO

Disuélvase el producto en poco vino o agua fría (1:10), agitar vigorosamente durante varios minutos y luego agregar homogéneamente al vino a tratar.

AMT PLUS QUALITY debe añadirse al vino ya clarificado, estabilizado (proteínas y materia colorante), filtrado y listo para ser embotellado, aproximadamente aplicar un par de días antes de ser embotellado.

Su uso está desaconsejado en caso de vinos que van a ser pasteurizados.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

1 kg - 25 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado. Atención: producto higroscópico.



Agentes Estabilizantes

AMT PLUS QUALITY

Código Ficha: AmtPlusQuality/es

Revisión: n°2 Marzo 2016

Pag. 2/2

El producto cumple con las características marcadas por:

Reglamento (UE) N. 231/2012

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecate (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.