

## ACIDO METATARTARICO

# DOLMAR

### STABILIZZANTE TARTARICO

#### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

L'**ACIDO METATARTARICO** è un acido il cui alto indice di esterificazione, compreso tra 38 e 40, consente di avere un'elevata capacità anticristallizzante e di offrire un effetto protettivo di lunga durata, in quanto possiede un'ottima capacità di inibire la precipitazione dei sali dell'acido tartarico nel vino.

Una volta incorporato, l'efficacia del prodotto diminuisce nel tempo, poiché nel vino avviene un processo di idrolisi. Questo processo dipende dalla temperatura di conservazione, essendo più veloce quanto più alta è la temperatura di conservazione.

#### DOSE D'IMPIEGO E DICHIARAZIONI

**Dose:** 1 - 10 g/hL

**Dose massima legale:** 10 g/hL

**Dichiarazione di allergeni:** Senza allergeni

**Controindicazioni e precauzioni:** Prima del suo utilizzo è necessario che il vino sia stabile a livello proteico, e abbia un basso contenuto di calcio.

#### MODALITÀ D'USO

Sciogliere l'**ACIDO METATARTARICO** in acqua o vino (1Kg di prodotto per 10 litri). Introdurre il preparato prima della filtrazione nel corso dei rimontaggi (almeno 1/3 della vasca) con pompa dosatrice.

#### FORMATI E SCADENZA

Confezione da 1 kg. Da consumarsi preferibilmente entro le indicazioni sempre riportate in etichetta.

#### CONSERVAZIONE E TRASPORTO

conservare il prodotto nella confezione originale, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e senza odori.

**PRODOTTO ALIMENTARE:** Questo prodotto è conforme alle normative CE 491/2009 e 2019/934, quindi soddisfa tutte le garanzie di purezza per essere aggiunto ad un prodotto alimentare come il vino. **CODEX ENOLOGICO:** Prodotto conforme alla versione attuale del CODEX ENOLOGICO INTERNAZIONALE. Risponde alle norme e alle raccomandazioni del CODEX ALIMENTARE e alle sue norme igieniche, essendo conforme alle norme europee a livello alimentare come additivo o ausiliario agroalimentare.

**ASSENZA DI OGM:** Questo prodotto non proviene da organismi geneticamente modificati e non li contiene.

**NON-IONIZZAZIONE:** Questo prodotto non è stato sottoposto a trattamento ionizzante.

Rev: 10/2022



**Dolmar Productos, S.L.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

[info@dolmar.es](mailto:info@dolmar.es)

[www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)