

# ÁCIDO METATARTÁRICO

## Composição e Características Gerais

Ácido metatartárico puro para uso enológico, com elevado índice de esterificação, 38 e 41, altamente eficaz. Aspecto: pó granulado de cor branca e odor característico. É obtido a partir de matérias primas selecionadas e através de um processo de fusão e interesterificação em condições estritamente controladas, de forma a evitar a caramelização do ácido tartárico e o aparecimento de substâncias insolúveis. O rápido arrefecimento no túnel refrigerado impede a absorção de umidade e o tamanho pré definido do grânulo permite que o produto se dissolva fácil e rapidamente. A solução aquosa deste é perfeitamente límpida e virtualmente incolor. Ácido metatartárico é embalado numa atmosfera inerte e isenta de umidade, em embalagens de película dupla de alumínio extra-resistente, especialmente concebida para proteger e prolongar as suas propriedades únicas.

## Aplicação

O ácido metatartárico assegura uma adequada estabilização química e física, evitando as precipitações tartáricas durante longos períodos de tempo. Este produto está indicado para os vinhos jovens para os quais não se prevêem longos períodos de armazenamento. De um modo geral, o produto mantém a sua eficácia durante o ano posterior ao engarrafamento. Devido ao seu elevado índice de esterificação, nos vinhos que estejam no limite da estabilidade coloidal, o ácido metatartárico pode causar uma turvação transitória, que desaparece ao fim de alguns dias (2/3). Ensaio de laboratório indicam que quando os tempos de processamento são curtos, o engarrafamento poderá prosseguir, mesmo na presença de turvação, sem que o índice de filtrabilidade do vinho seja afetado.

## Dose e Forma de Uso

Até 10 g/hL segundo o limite legal definido pela UE. Dissolver o produto num pouco de vinho ou água fria (1:10), agitando vigorosamente durante alguns minutos; adicionar em seguida, ao volume total, garantindo uma boa homogeneização. Uma vez que praticamente todos os clarificantes absorvem o ácido metatártico, o produto deve ser adicionado depois da última trasfega realizada após a clarificação, geralmente alguns dias antes do engarrafamento. A filtração com terras de diatomáceas não influencia a eficácia do tratamento. Este produto não deve ser usado em vinhos que vão ser pasteurizados.

## Embalagem e Armazenamento

Caixas de 20 Kg e pacotes de 1 Kg. Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: Devido à absorção de umidade, selar bem a embalagem antes de armazenar.

# ÁCIDO METATARTÁRICO

## Informações Gerais

Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido. O produto está de acordo com Codex Oenologique International 2015. Produto aprovado para ser utilizado em enologia, sob supervisão profissional. As informações acima são baseadas em nosso conhecimento atual. São dadas sem compromisso ou garantia por nós na medida em que a sua utilização está além do nosso controle. Esta informação não dispensa o usuário do cumprimento de medidas legislativas e de segurança no local.



### **Biotecsul - Enologia Aplicada e Inovação**

Rua Gaston Luís Benetti, nº 721, Bairro Cidade Nova | CEP 95112-483, Caxias do Sul - RS

+55 (54) 3223.0364 [biotecsul@biotecsul.com.br](mailto:biotecsul@biotecsul.com.br)

[www.biotecsul.com.br](http://www.biotecsul.com.br)