



Fiche technique

STABILISANT



ACIDE METATARTRIQUE

PREVIENT LES PRECIPITATIONS TARTRIQUES

➤ Applications

L'acide métatartrique provient de l'estérification de l'acide tartrique par chauffage contrôlé sous vide.

Il empêche les précipitations tartriques et possède un taux de réversibilité très faible afin de prolonger son action dans le temps. Il n'apporte ni odeurs, ni goûts.

L'indice d'estérification de 38-40 est optimum, au-delà de 40, il peut provoquer des désordres irréversibles.

Dans des conditions normales de conservation, le vin ainsi traité échappe aux précipitations tartriques hivernales.

L'acide métatartrique s'utilise sur des vins pauvres en protéines. Les traitements se feront lorsque les températures dépassent les 10°C.

L'acide métatartrique s'ajoute de préférence avant la dernière filtration.

➤ Mode d'emploi

Dissoudre la dose recommandée dans un peu de moût ou de vin. Bien mélanger pour assurer un mélange parfait.

➤ Doses d'emploi

La dose maximale légale autorisée est de 10 g/hl.

Afin d'ajuster la dose, se rapprocher de notre œnologie.

➤ Conditionnement

Sachets de 1 kg – carton de 20 kg

➤ Conservation

A conserver plein dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs.

➤ Législation

Dose maximum légale autorisée est de 10 g/hl

Conforme au Codex Œnologique International
Pour usage Œnologique
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechœnologie@orange.fr
www.biotech-œnologie.fr