

## ÁCIDO METATARTÁRICO cód.90043

### ESTABILIZANTE DE VINOS

#### COMPOSICIÓN:

Ácido metatartárico (E - 353)

#### DESCRIPCIÓN TÉCNICA:

El **ÁCIDO METATARTÁRICO** tiene la propiedad de inhibir la cristalización del bitartrato potásico y del tartrato neutro de calcio. Al adicionarse en vino, el ácido metatartárico se hidroliza lentamente, transformándose de nuevo en ácido tartárico y perdiendo gradualmente su actividad, por lo que se recomienda para vinos de rotación alta o consumo rápido.

#### APLICACIÓN Y DOSIS DE EMPLEO:

El **ÁCIDO METATARTÁRICO** está indicado para vinos blancos, rosados y tintos tartáricamente inestables, en los que sea necesario evitar las precipitaciones debidas a sales tartáricas. La efectividad depende de la temperatura de conservación del vino tratado. A bajas temperaturas su hidrólisis es más lenta.

**ÁCIDO METATARTÁRICO** se utiliza sobre vino clarificado y antes de la última filtración: disolver Ácido Metatartárico en 5 veces su peso en agua fría y añadir al volumen total del vino con suave agitación. Si durante la preparación aparece un fuerte enturbiamiento (elevado índice de esterificación del producto) se recomienda esperar 24 horas para su adición al vino.

Aplicación	Dosis
Vinos terminados	5 – 10 g/L

Dosis máxima legal: para vinos terminados 10 g/L expresado en ácido tartárico.

#### USO EN VINOS ECOLÓGICOS:

#### ÁCIDO METATARTÁRICO

BIO (EU)	NOP (USDA)	VEGANO
Autorizado	No autorizado	Si

- Reglamento ecológico R(UE) 2018/848
- 2024 NOP Program Handbook

#### ASPECTO FÍSICO:

Polvo cristalino o granulado de color blanco

#### EMBALAJE:

El **ÁCIDO METATARTÁRICO** está disponible en sacos de 1 y 25 Kg.

#### CONSERVACIÓN:

El producto debe almacenarse en el envase original si abrir en un lugar seco y fresco. No exponer directamente a la luz solar.

Los materiales para uso o contacto alimentario cumplen con los requisitos APPCC – Codex Alimentario.

El producto cumple con los criterios y especificaciones mencionadas previamente. El producto se elabora y etiqueta conforme a las normativas vigentes, con referencia específica al sector enológico, para el cual la reglamentación prevé el cumplimiento del Codex Enológico Internacional, bajo el control de la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino) en su versión actualizada y el Reglamento CE 068/2022 y posteriores modificaciones y actualizaciones. // “Cuanta información contiene esta ficha, es copia literal de la facilitada por nuestro proveedor / fabricante”.

RGSEAA: 31.003204/AB

