

ACIDO METATARTARICO

E' ottenuto sotto vuoto spinto, con le più moderne tecniche di fabbricazione. Prodotto purissimo, bianco, di odore neutro, con sapore acidulo, facilmente solubile.

Il prodotto è igroscopico ed idrolizzabile; si consiglia pertanto di conservarlo nelle confezioni originali, al riparo dall'umidità.

Uso:

sciogliere l'acido metatartarico direttamente nel vino o in acqua fredda. E' consigliabile aggiungerlo al vino prima dell'ultima filtrazione.

Dosi d'impiego:

la legislazione C.E. e quella italiana prevedono una dose massima di 10 gr/hl

Caratteristiche di purezza:

Indice di esterificazione:..... 38-40%
Arsenico: < 3 ppm
Piombo: < 10 ppm
Altri metalli pesanti: < 10 ppm