

# 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