

METACLAR

Estabilizante Tartárico



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

METACLAR é um estabilizante (ácido metatartárico puro) de grande eficácia, produto obtido cuidadosamente de um processo de esterificação do melhor ácido tartárico.

As suas características de pureza, solubilidade, e sobretudo seu índice de esterificação, resultam em um produto de altíssima qualidade.

Tal produto é obtido pelo aquecimento do ácido tartárico até o seu ponto de fusão, proporcionando uma reação de esterificação interna entre os grupos de ácidos. Este aquecimento é efetuado a vácuo de modo a poder chegar ao ponto de fusão do ácido a uma temperatura mais baixa, para evitar o fenômeno de “cozimento” do produto. METACLAR age como colóide protetor inibindo o crescimento dos germens de cristalização impedindo a sua precipitação no vinho, sem proporcionar turvamentos.

APLICAÇÃO

Em geral METACLAR pode ser aplicado em todos os vinhos; maior atenção tem que ser dada aos vinhos jovens sem longos períodos de estocagem e vinhos que não são submetidos a refrigerações.

COMPOSIÇÃO

- ASPECTO : PÓ IGROSCÓPICO
- ODOR : LEVEMENTE CAMELO
- COR : BRANCO CREME
- ÍNDICE DE ESTERIFICAÇÃO : 38-41
- ARSÊNICO : < 3 ppm
- CHUMBO : < 5 ppm
- OUTROS METAIS PESADOS : < 10 ppm

Outros estudos sobre pureza e aspecto da solução a 10% são conforme as especificações da lei do D.M. 26/4/69 para uso enológico.

MODO DE USO

Dissolver a dose pré-estabelecida na proporção 1:10 em água fria ou em um pouco de vinho (PS: não dissolver METACLAR em água quente); e agregar na massa a tratar.

Nota: *Tratamentos clarificantes absorvem METACLAR (sobretudo carvão), portanto é aconselhável agregar antes da última filtração.*

DOSE DE EMPREGO

10 - 15 g/hL max, como limite legal concedido

EMBALAGEM

- Pacotes de 1 kg