

ACIDE METATARTRIQUE

**Efficace contre les précipitations tartriques.
Très faible taux de réversibilité pour une action prolongée.**

CARACTERISTIQUES

Oenofrance contrôle la fabrication de l'**ACIDE METATARTRIQUE** (E353) afin de pouvoir garantir un indice constant et optimum (38/40).

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Grâce à son très faible taux de réversibilité, l'**ACIDE METATARTRIQUE** a une action très prolongée. La stabilisation qu'il assure contre les précipitations de tartre est efficace une année et plus. Il ne communique au vin aucun goût ni aucune odeur.

DOSE D'EMPLOI

10 g/hL
Dose maximale légale : 10 g/hL.

MODE D'EMPLOI

10 g/hL à dissoudre dans environ 10 fois son volume d'eau. Ne pas utiliser d'eau chaude. Puis incorporer à la masse par un remontage soit au moment du collage, soit avant la filtration de finition.

Précaution d'utilisation :

Consultez votre œnologue. Eviter les récipients et instruments métalliques. Utiliser le sachet dès qu'il est ouvert.

L'**ACIDE METATARTRIQUE** précipite avec le lysozyme résiduel. Vérifier qu'il n'y en a pas avant le traitement.

Sur des vins trop froids et/ou riches en protéines ou en divers colloïdes, l'**ACIDE METATARTRIQUE** peut provoquer des troubles réversibles ou irréversibles. Lors d'un trouble irréversible, filtrer le vin avant tout autre traitement.

Ajouter de préférence l'**ACIDE METATARTRIQUE** avant la filtration finale.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

250g, 500g, 1 kg et 5kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com