

BITARTRYL

Acido metatartárico, inhibidor de precipitaciones tartáricas

CARACTERÍSTICAS

Bitartryl es ácido metatartárico fabricado bajo el estricto control de nuestros laboratorios, a fin de garantizar un índice constante y óptimo.

Se obtiene por deshidratación controlada al vacío del ácido *d*-tartárico al calor entre 150 y 170°C.

Los principales componentes de este producto son el monoéster y el diéster ditartárico.

ácido tartárico: > 105%

Índice de esterificación: 38 / 40

Hierro: < 10 ppm

Metales pesados: < 10 ppm

Arsénico: < 2 ppm

Completamente soluble en agua y vino.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

El ácido metatartárico impide el crecimiento y precipitación de los núcleos cristalinos, inhibiendo de esta forma la aparición de precipitados tartáricos en botella.

Bitartryl, gracias a su débil tasa de reversibilidad, tiene una acción muy prolongada.

La estabilidad que asegura contra las precipitaciones tartáricas es eficaz durante un año y más en condiciones de conservación adecuadas.

No cede al vino ni gusto ni olores extraños.

MODO DE EMPLEO

El producto debe disolverse en 10 veces su peso en volumen de agua temperatura ambiente. Se incorpora al resto de la masa por remontado, ya sea en el momento de la clarificación, o justo antes de la última filtración.

Evitar los instrumentos y recipientes metálicos.

Dosis: 10 g/hL

Precauciones de empleo : consulte a su enólogo.

El ácido metatartárico precipita con la lisozyma residual. Verificar antes del tratamiento que no haya

El ácido metatartárico precipita con la lisozima residual. Evitar antes del tratamiento que menciona, los restos de lisozima.

En vinos demasiado fríos y/o ricos en proteínas o en coloides diversos, el ácido metatartárico puede provocar turbideces reversibles o irreversibles. Evitar el tratamiento a temperaturas inferiores a 10°C. En el caso de una turbidez irreversible, filtrar el vino antes de cualquier otro tratamiento.

Adicionar el ácido metatartárico preferentemente antes de la filtración final.

PRESENTACIÓN

Polvo color crema, con olor a caramelo o a pan tostado, envasado en bolsas de 0,5 y 1 kg.

CONSERVACIÓN

Al abrigo del aire y de la humedad a 20°C máx.

Utilizar tan pronto como el envase haya sido abierto.

Producto conforme a las normas del CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.