META K +40

Hstab®

Prodotti per la stabilizzazione

CARATTERISTICHE GENERALI

META K +40 è un composto a base di acido metatartarico purissimo, il cui indice di esterificazione è stato portato a valori superiore a 40, cioè ai più alti livelli tecnicamente ottenibili. In questo modo le proprietà inibitrici dell'acido metatartarico agiscono nei confronti delle precipitazioni del bitartrato di potassio e di tartrato neutro di calcio nei vini portati a basse temperature, impedendo la formazione di cristalli e mantenendo l'equilibrio colloidale del mezzo. Un indice di esterificazione elevato corrisponde ad una maggiore protezione dalle precipitazioni tartariche e una maggiore durata nel tempo dell'effetto stabilizzante. Risulta adatto a tutti i tipi di vino come inibitore delle precipitazioni tartariche. Particolarmente indicato per i vini bianchi destinati ad un breve ciclo di commercializzazione.

COMPOSIZIONE

Acido Metatartarico

Aspetto	Polvere e granelli friabili
Colore	Bianco in polvere, paglierino in soluzione
Solubilità nell'acqua	Totale
Particolarità	Molto deliquescente
Indice esterificazione	40

DOSI E MODALITÀ D'USO

Sciogliere la quantità necessaria di META K +40 in un volume di acqua fredda pari a 4 o 5 volte il suo peso. Successivamente, addizionare al vino mescolando energicamente per garantire una corretta omogeneizzazione. L'aggiunta di META K +40 deve essere fatta prima della filtrazione finale, preferibilmente 24 - 48 ore prima.

Si raccomanda di non utilizzare META K +40 nei vini destinati a pastorizzazione o nel corso della cui elaborazione si sia fatto uso di lisozima.

Dose consigliata: 5 – 10 g/hL

**Dose massima consigliata (ai sensi del Reg. UE 1410/03): 100 mg/L.*

CODICE PRODOTTO

0101AL.00046	Kg 1

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Conservare ad un temperatura compresa tra 10 – 15°C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.
L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

HTS INTO THE WINE

HTS enologia - Contrada Amabilina, 218/a - 91025 Marsala (TP) - Tel.+39 0923 99 19 51 - Fax+39 0923 18 95 381 - info@hts-enologia.com