

ACIDE METATARTRIQUE

STABILISATION

Dose limite d'emploi autorisée : 10 g/hL.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Ajouté au vin avant la mise en bouteilles ou au dosage pour les méthodes traditionnelles, l'**ACIDE METATARTRIQUE** prévient les risques de précipitations tartriques.

↓ MISE EN ŒUVRE

- Pour les vins tranquilles :
Dissoudre l'**ACIDE METATARTRIQUE** dans 10 fois le volume de vin ou d'eau froide puis incorporer au vin à traiter en prenant soin de bien homogénéiser.
- Pour les vins effervescents :
Préparer, 24 heures avant le dosage, une solution d'**ACIDE METATARTRIQUE** à 375 g/L. Filtrer la solution obtenue avant utilisation.

IMPORTANT : LA DISSOLUTION DOIT OBLIGATOIREMENT ETRE FAITE DANS DE L'EAU FROIDE.

La dissolution dans l'eau chaude entraîne l'hydrolyse immédiate de l'**ACIDE METATARTRIQUE** qui perd aussitôt toute efficacité et accroît même les risques de précipitations tartriques.

Il est essentiel de s'assurer que le vin est stable au niveau protéique avant de traiter à l'**ACIDE METATARTRIQUE**.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Dans les vins tranquilles : 10 g/hL
- Dans les liqueurs d'expédition : 7,5 g pour 100 bouteilles soit 2 cL de solution préparée selon les préconisations dans le volume de liqueur nécessaire au dosage de 100 bouteilles.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 1 kg, 20 kg, 25 kg
- A conserver dans un local sec bien ventilé, exempt d'odeur, à température comprise entre 5 et 25°C.
Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.