

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

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.

→ DOSE D'EMPLOI

Dans les vins tranquilles :

- 10 g/hL de vin soit 2,6 cL de solution préparée selon les préconisations ci-dessus par hectolitre de vin à traiter.

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.