Metavimon

Acido metatartárico para inhibición de precipitaciones tartáricas

CARACTERÍSTICAS

Metavimon tiene la propiedad de inhibir la cristalización del bitartrato potásico y del tártrato neutro de calcio. Actúa inhibiendo la cristalización de las sales de bitartrato potásico y del tártrato de calcio, impidiendo la aproximación de las moléculas de tartratos insolubilizadas y, por lo tanto, el crecimiento de los cristales.
Al adicionarse en vino Metavimon se hidroliza lentamente, transformándose de nuevo en ácido tartárico y perdiendo gradualmente su actividad.

La eficacia de Metavimon depende de la temperatura de conservación del vino tratado. A bajas temperaturas su hidrólisis es más lenta.

Metavimon presenta un elevado índice de esterificación.

APLICACIÓN

Indicado sobre vinos blancos, rosados y tintos tartáricamente inestables, en los que sea necesario evitar las precipitaciones debidas a sales tartáricas.

COMPOSICIÓN

Ácido metatartárico (E-353).

DOSIS

Vino terminado: 5-10 g/hl

Dosis máxima legal: 10 g/hl

MODO DE EMPLEO

Metavimon se utiliza sobre vino clarificado y antes de la última filtración:

Disolver Metavimon en 5 veces su peso en agua fría (200 g de Metavimon en 1 litro de agua) y añadir al volumen total del vino con suave agitación. Si durante la preparación aparece un fuerte enturbiamiento (elevado índice de esterificación del producto) se recomienda esperar 24 horas para su adición al vino.

La información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual. La empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ú fuera del marco del marco legal de utilización del producto.

Precauciones de trabajo:

El vino a tratar deberá estar exento de proteínas inestables. No utilizar Metavimon en vinos ricos en calcio, que acaben de ser desacidificados con carbonato de calcio, conservados en depósitos de hormigón mal franqueados o en recipientes muy tartarizados.

ASPECTO FÍSICO

Granulado blanco amarillento.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 Y 25 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

EP 059 (rev.5)

Ácido tartárico total [%]	> 105
Índice de esterificación [%]	40 ± 1.5
Metales pesados [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68

La información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual. La empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ú fuera del marco del marco legal de utilización del producto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 agrovin.com