



Metavimon

Acido metatartarico per inibizione delle precipitazioni tartariche.

CARATTERISTICHE

Metavimon ha la proprietà di inibire la cristallizzazione del bitartrato di potassio e del tartrato neutro di calcio.

Agisce inibendo la cristallizzazione dei sali di bitartrato di potassio e del tartrato di calcio, impedendo il ravvicinamento delle molecole dei tartrati insolubili e, quindi, la crescita dei cristalli.

Aggiunto al vino, **Metavimon** si idrolizza lentamente, trasformandosi nuovamente in acido tartarico perdendo gradualmente la sua attività.

L'efficacia di **Metavimon** dipende dalla temperatura di conservazione del vino trattato. A basse temperatura la sua idrolisi è più lenta.

Metavimon ha un alto indice di esterificazione.

APPLICAZIONE

Indicato in vini bianchi, rosati e in vini rossi tartaricamente instabili, nei quali sia necessario evitare le precipitazioni dovute a sali tartarici.

COMPOSIZIONE

Acido metatartarico E-353).

DOSE

Vino terminato 5-10 g/hl

Limite di utilizzo: 10 g/hl.

MODALITA' DI UTILIZZO

Metavimon si utilizza in vini chiarificati e prima dell'ultimo filtraggio.

Sciogliere **Metavimon** in 5 volte il suo peso in acqua fredda (200 g di **Metavimon** in 1 litro d'acqua) e aggiungere al volume totale di vino agitando delicatamente. Se durante la preparazione dovesse prodursi una forte torbidità (elevato tasso di esterificazione del prodotto) si raccomanda di attendere 24 ore prima di aggiungerlo al vino.

Precauzioni nella lavorazione.

Il vino da trattare dovrà essere privo di proteine instabili. Non utilizzare **Metavimon** in vini ricchi di calcio, appena deacidificati con carbonato di calcio, conservati in cisterne di cemento non convenientemente abbonite o in recipienti particolarmente tartarizzati.

ASPETTO FISICO

Granulato bianco giallognolo.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 e 25 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE EP 059 (rev.4)

Indice di esterificazione [%]	40 ± 1.5
Metalli pesanti [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto.

Una volta aperto, deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: entro 2 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codice Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2022/68.