

SUPER 40™ SPECIAL

Acido metatartárico específico contra riesgos de "velado"

APLICACIONES

La preparación del ácido metatartárico, aún llevándola a cabo cuidadosamente y con medios adecuados, no siempre se puede evitar, como consecuencia de añadirlo al vino antes del embotellado, el que aparezcan fenómenos de veladuras o una ligera turbidez.

Estas veladuras, normalmente, son más evidentes o muy vistosas con vino frío (0 - 8° C).

La explicación a este fenómeno proviene de la estructura interior de las moléculas del ácido metatartárico. Efectivamente, el proceso de esterificación que se aplica al ácido tartárico original lleva a la formación de cadenas macromoleculares, más o menos largas y ramificadas, si no están adecuadamente controladas, con dimensiones que pueden generar insolubilidad, velado a bajas temperaturas y cortes en los equilibrios coloidales con la consecuente escasez de actividad anti-cristalizante.

A partir de estas consideraciones y después de diferentes investigaciones en años recientes, DAL CIN ha elaborado un método de producción especial que permite un control más exacto sobre las moléculas del producto acabado. **Super 40 "Special"** es el resultado, obviamente derivado del conocido Super 40 famoso por tener grandes propiedades anti-cristalizantes. Con este producto se puede garantizar por completo la limpidez del vino tratado.

COMPOSICIÓN

Acido metatartárico extremadamente puro (>99%) obtenido por esterificación controlada "en continuo" de ácido tartárico.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

10 g/hl máx. (según leyes)

Disolver el producto en agua o vino y añadir a la masa agitando.

ENVASES

Paquetes de 1 kg termoacoplados.

CONSERVACIÓN

En lugar seco.