

CAP. 8 Estabilización Físico - Química.

● ACIDO METATARTARICO

DEFINICION

El Acido Metatartárico inhibe la cristalización del Bitartrato Potásico y del Tartrato neutro Calcio. Actúa como coloide protector.

APLICACIONES

Los vinos en los que sea necesaria la inhibición de las cristalizaciones debidas a Bitartrato Potásico y Tartrato neutro de Calcio.

CARACTERISTICAS

Actúa envolviendo coloides cristalinos de tartrato, oponiéndose de ese modo a su desarrollo. Cuando se adiciona a un vino el Acido Metatartárico se hidroliza lentamente transformándose de nuevo en ácido Tartárico y perdiendo poco a poco su actividad. La duración eficaz del Acido Metatartárico depende mucho de la temperatura de conservación del vino tratado. Es más eficaz a bajas temperaturas ya que tarda más en descomponerse.

MODO DE EMPLEO Y DOSIS

Dosis: 10 g/hl de vino.
 Para conseguir los mejores resultados, la incorporación se ha de realizar después de todos los tratamientos enológicos y antes al filtrado del vino.
 Si se añade después de la filtración el resultado obtenido incluso es mejor que si la adición es anterior, pero se puede originar una pequeña turbidez que sin duda se elimina con la filtración.
 En los casos de vinos sometidos a doble filtrado, la incorporación debe ser entre ambos.
 Es preciso incorporar el Acido Metatartárico después de la clarificación ya que la Bentonita y el Ferrocianuro Potásico lo arrastran parcialmente. Incluso un simple encolado con gelatina o albúmina lo fija en un 10 a un 25%. Existe incompatibilidad entre el Acido Metatartárico y el Fitato Cálcico.
 Para incorporar el producto, preparar una disolución del mismo en agua fría.
 Preparar la disolución en agua de modo que para cada 200 gramos de producto utilizado se disponga de 1 litro de agua.
 Cuando en el momento de la preparación de la disolución aparezca un enturbiamiento fuerte, este indica un alto índice de esterificación, que se evitará preparando la disolución con 24 horas de anticipación.
 Sin embargo, lo normal es que no aparezca turbidez con lo cual la disolución se puede preparar inmediatamente antes de añadir el vino.
 Incorporar al volumen total de vino a tratar con agitación suave.
 Este producto está contraindicado el tratamiento de vinos muy ricos en Calcio, o que acaban de ser desacidificados con Carbonato de Calcio, cuando se trata de vinos conservados en depósitos de cemento mal franquados o en recipientes muy tartarizados.

PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS

Materias volátiles (por desecación a 160°C hasta peso constante)	4x 1000
Oxalatos	Exento
Elementos precipitables por Hidrógeno Sulfurado en medio ácido	20 ppm.
Riqueza	99%

PRODUCTO CONFORME CON LAS CARACTERISTICAS EXIGIDAS POR

El Codex Enológico Internacional.

ASPECTO FISICO

Sustancia blanca amarillenta con elevada capacidad higroscópica.

PRESENTACION

Bolsas de 15 y 25 kilogramos.