

SUPER 40™ Special

Ácido metatartárico específico contra los riesgos de “velado”

CARACTERÍSTICAS

Super 40 Special es un ácido metatartárico, con un alto índice de esterificación, obtenido exclusivamente a partir de ácido L-tartárico de origen agrícola. El proceso de esterificación, controlado puntualmente en cada etapa, permite obtener un producto de color claro, perfectamente soluble, libre de impurezas y olores anómalos, por lo tanto adecuado para el tratamiento de cualquier tipo de vino.

APLICACIONES

Super 40 Special, gracias a su estructura molecular obtenida con medidas tecnológicas especiales durante la fase de producción, está especialmente indicado para vinos con mayor tendencia a presentar opalescencias en frío debido a la combinación de ácido metatartárico con los coloides presentes. La acción estabilizadora está, sin embargo, garantizada gracias al óptimo índice de esterificación.

MODO DE USO

Disolver el producto en un poco de agua o vino a temperatura ambiente, después agregar a la masa bajo agitación. El vino por tratar debe estar listo para el embotellado y estable desde el punto de vista proteico.

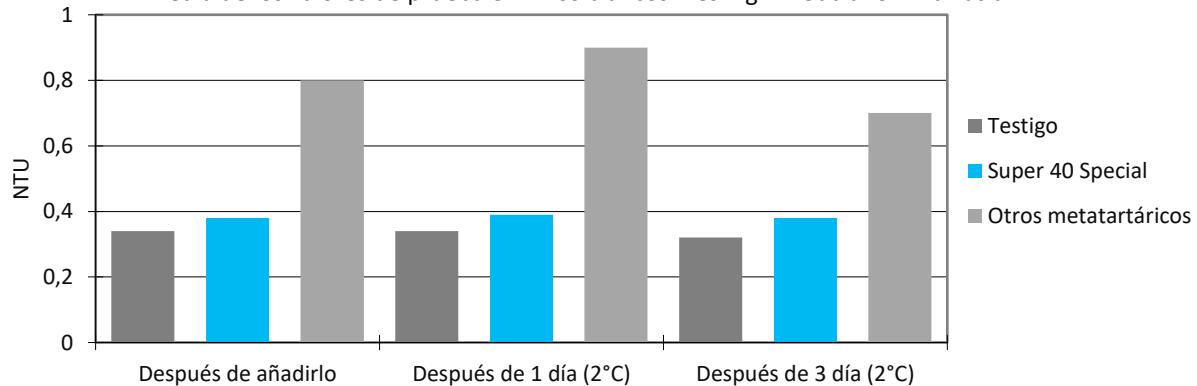
DOSIS

10 g/hl (dosis máxima consentida).

ENVASES

Envasados al vacío de 1 kg.

Posibles opalescencias debido al tratamiento con ácido metatartárico
Media de los valores de prueba en vinos blancos Riesling - Trebbiano - Malvasia



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com