

## SUPER 40™

Ácido metatartárico con alto índice de esterificación

### CARACTERÍSTICAS

**Super 40** es una de las innovaciones de Dal Cin más longevas en la historia del vino. Es un ácido metatartárico, con un alto índice de esterificación, obtenido a partir de ácido L-tartárico de origen agrícola. El exclusivo proceso de esterificación en una fina capa y el control de manera puntual de cada fase garantizan un producto de color claro, perfectamente soluble, libre de impurezas y de olores anómalos, por tanto apto para el tratamiento de cualquier tipo de vino.

### APLICACIONES

Gracias a un índice de esterificación óptimo (37-41), Super 40 actúa como un coloide protector contra la precipitación en la botella de bitartrato de potasio y tartrato de calcio, lo que permite estabilizar los vinos sin tener que recurrir a una costosa refrigeración. Super 40 expresa la máxima efectividad en vinos con un período medio-corto de almacenamiento en botella.

### MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en un poco de agua o vino a temperatura ambiente, luego 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

Bolsas envasados al vacío de 1 kg.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

[www.dalcin.com](http://www.dalcin.com) - [info@dalcin.com](mailto:info@dalcin.com)