

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.