

METAVIMON

Acido metatartárico para inhibición de precipitaciones tartáricas

CARACTERÍSTICAS

Metavimon tiene la propiedad de inhibir la cristalización del bitartrato potásico y del tártrato neutro de calcio.

Actúa inhibiendo la cristalización de las sales de bitartrato potásico y del tártrato de calcio, impidiendo la aproximación de las moléculas de tartratos insolubilizadas y, por lo tanto, el crecimiento de los cristales.

Al adicionarse en vino **Metavimon** se hidroliza lentamente, transformándose de nuevo en ácido tartárico y perdiendo gradualmente su actividad.

La eficacia de **Metavimon** depende de la temperatura de conservación del vino tratado. A bajas temperaturas su hidrólisis es más lenta.

Metavimon presenta un elevado índice de esterificación.

APLICACIÓN

Indicado sobre vinos blancos, rosados y tintos tartáricamente inestables, en los que sea necesario evitar las precipitaciones debidas a sales tartáricas.

COMPOSICIÓN

Acido metatartárico (E-353).

DOSIS

Vino terminado 5 - 10 g/hl

Límite de utilización: 10g/hl.

MODO DE EMPLEO

Metavimon se utiliza sobre vino clarificado y antes de la última filtración:

Disolver **Metavimon** en 5 veces su peso en agua fría (200 g de **Metavimon** en 1 litro de agua) y añadir al volumen total del vino con suave agitación. Si durante la preparación aparece un fuerte enturbiamiento (elevado índice de esterificación del producto) se recomienda esperar 24 horas para su adición al vino.

Precauciones de trabajo:

El vino a tratar deberá estar exento de proteínas inestables.

No utilizar **Metavimon** en vinos ricos en calcio, que acaben de ser desacidificados con carbonato de calcio, conservados en depósitos de hormigón mal franqueados o en recipientes muy tartarizados.

ASPECTO FÍSICO

Granulado blanco amarillento.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 y 25 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Índice de esterificación	37,5 - 40
Metales pesados [mg/kg]	< 10
Plomo [mg/kg]	< 2
Mercurio [mg/kg]	< 1
Arsénico [mg/kg]	< 3

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR
Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.