



# AMT PLUS QUALITY

## ESTABILIZANTE DO BITARTARATO DE POTÁSSIO

### COMPOSIÇÃO

Ácido metatartárico puro para uso enológico, com elevado índice de esterificação.

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspecto: o produto apresenta-se sob a forma de grânulos de cor branca cor cheiro característico.

Estabilizante muito eficaz com um elevado nível de esterificação, entre 38 e 42, **AMT PLUS QUALITY** é obtido a partir de matérias primas seleccionadas e controladas, utilizando uma nova tecnologia de produção desenvolvida nos nossos laboratórios, com um processo de fusão e inter-esterificação em condições estritamente controladas, de forma a evitar a caramelização do ácido tartárico e o aparecimento de substâncias insolúveis. O rápido arrefecimento no túnel refrigerado impede a absorção de humidade e a trituração para um tamanho de grânulo pré-definido permite que o **AMT PLUS QUALITY** se dissolva fácil e rapidamente

O produto é, portanto, totalmente solúvel, e a solução aquosa deste é perfeitamente límpida e virtualmente incolor.

**AMT PLUS QUALITY** é embalado numa atmosfera controlada e isenta de humidade, em embalagens de película dupla de alumínio extra-resistente, especialmente concebida para proteger e prolongar as suas propriedades únicas.

O produto na embalagem original selada conserva as suas propriedades inalteradas por mais de 3 anos.

### APLICAÇÕES

**AMT PLUS QUALITY** assegura uma adequada estabilização química e física, evitando as precipitações tartáricas durante longos períodos de tempo.

**AMT PLUS QUALITY** está indicado para os vinhos jovens para os quais não se prevêem longos períodos de armazenamento. De um modo geral, o produto mantém a sua eficácia durante o ano posterior ao engarrafamento.

É o tratamento mais económico e rápido contra as precipitações tartáricas; permite evitar a estabilização por frio se não esta não se encontra disponível ou se não é viável economicamente.

Devido ao seu elevado índice de esterificação, nos vinhos que estejam no limite da estabilidade coloidal, o **AMT PLUS QUALITY** pode causar uma turvação transitória, que desaparece ao fim de alguns dias (2/3); Ensaios de laboratório indicam que quando os tempos de processamento são curtos, o engarrafamento poderá prosseguir, mesmo na presença de turvação, sem que o índice de filtrabilidade do vinho seja afectado.

### DOSE

Até 10 g/hL, segundo o limite legal definido pela UE.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o produto num pouco de vinho ou água fria (1:10), agitando vigorosamente durante alguns minutos; adicionar de seguida, ao volume total, garantindo uma boa homogeneização.

Uma vez que praticamente todos os clarificantes absorvem o ácido metatartárico, o produto deve ser adicionado depois da última trasfega realizada após a clarificação, geralmente alguns dias antes do enchimento.

A filtração com terras de diatomáceas não influencia a eficácia do tratamento.

O **AMT PLUS QUALITY** não deve ser usado em vinhos que vão ser pasteurizados.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Sacos de 1 Kg

Sacos de 25 Kg



# AMT PLUS QUALITY

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.  
Embalagem aberta: O produto aberto absorve a humidade atmosférica. É recomendado, portanto, selar bem as embalagens que foram abertas.

## PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Índice de esterificação	38-42
Velocidade de dissolução	<5 minutos
Metais pesados (mg/Kg Pb)	<10
Chumbo (mg/Kg Pb)	<5
Arsénio (mg/Kg As)	<2
Ferro (mg/Kg Fe)	<10

Estes valores foram determinados usando métodos oficiais e métodos internos da Esseco. Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido.

### O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International (Resolução Oeno 31/2000)  
Directiva 96/77/CE (Aditivos alimentares).

### O produto está aprovado para uso enológico de acordo com:

Regulamento CE 1493/99