








STABILIZZANTI

AMT PLUS QUALITY

Acido metatartarico, stabilizzante del cremortartaro

	<p>COMPOSIZIONE E353 Acido metatartarico ad alto indice di esterificazione.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI AMT Plus Quality previene la precipitazione in bottiglia di cristalli di bitartrato di potassio e tartrato di calcio. È il trattamento più economico e rapido contro le precipitazioni tartariche: permette di evitare la stabilizzazione mediante refrigerazione, ove non sia disponibile o economicamente conveniente. AMT Plus Quality viene prodotto a partire da una materia prima rigorosamente selezionata, utilizzando un processo di fusione in condizioni controllate che evita la caramellizzazione dell'acido tartarico e la formazione di insolubili. In questo modo si ottiene un acido metatartarico di elevata efficacia stabilizzante (indice di esterificazione compreso tra 38 e 41), completamente solubile e pressoché incolore. Dopo fusione, il rapido raffreddamento in tunnel refrigerato, che previene l'assorbimento di umidità, e la macinazione a granulometria selezionata permettono di ottenere un prodotto facile da sciogliere. Il confezionamento in atmosfera deumidificata e l'impiego di un packaging ad alta barriera garantiscono la conservazione di tutte le caratteristiche del prodotto fino al momento del suo impiego.</p>
	<p>APPLICAZIONI Stabilizzazione tartarica dei vini</p> <p>L'impiego di AMT Plus Quality è indicato nella stabilizzazione di vini per i quali non si prevedono lunghi periodi di stoccaggio. La durata dell'azione stabilizzante dell'acido metatartarico, infatti, varia in funzione delle condizioni di conservazione del vino. L'esposizione a temperature > 20°C provoca una rapida idrolisi dell'acido metatartarico e ne riduce sensibilmente l'effetto protettore.</p>
	<p>DOSI 10 g/hL, dose massima legale nella UE.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere in poco vino e aggiungere al vino perfettamente limpido, privo di colore e proteine instabili, pronto per l'imbottigliamento. È sconsigliato l'impiego di AMT Plus Quality in vini da pastorizzare. A causa dell'elevato indice di esterificazione, nei vini al limite della stabilità colloidale, AMT Plus Quality può causare una momentanea velatura che scompare spontaneamente nel giro di un paio di giorni.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1 kg – 25 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare al riparo dal sole, in un luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Consumare rapidamente. ATTENZIONE: il prodotto tende ad assorbire l'umidità.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Œnologique International Reg. (CE) N. 231/2012</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.