



# **AMT PLUS QUALITY**

## **ACIDO METATARTARICO, STABILIZZANTE DEL CREMORTARTARO**

### COMPOSIZIONE

E353 Acido metatartarico puro, ad alto indice di esterificazione.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere o granuli di colore bianco crema ed odore caratteristico.

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 quando in soluzione. Successivamente, il rapido raffreddamento in tunnel refrigerato, che previene l'assorbimento di umidità, e la macinazione ad una granulometria opportunamente selezionata, permettono di ottenere un prodotto facile da sciogliere.

La conservazione delle peculiari caratteristiche di AMT PLUS QUALITY viene infine, garantita dal sistema di confezionamento in atmosfera deumidificata e dall'impiego di una pellicola ad alta barriera di alluminio accoppiato.

### APPLICAZIONI

AMT PLUS QUALITY viene utilizzato per prevenire la precipitazione in bottiglia di cristalli di bitartrato di potassio.

E' il trattamento più economico e rapido contro le precipitazioni tartariche: permette di evitare la stabilizzazione mediante refrigerazione, ove non sia disponibile o economicamente non conveniente.

L'impiego di AMT PLUS QUALITY è indicato nella stabilizzazione di vini giovani che non prevedono lunghi periodi di stoccaggio. La durata dell'azione stabilizzante infatti, varia in funzione della temperatura di conservazione del vino: l'esposizione ad alte temperature (>20°C) ne accelera il processo di idrolisi e ne riduce rapidamente l'effetto protettore. A causa dell'elevato indice di esterificazione, nei vini al limite della stabilità colloidale, AMT PLUS QUALITY può causare un momentaneo intorbidimento (velatura), che scompare naturalmente nel giro di un paio di giorni.

### DOSI

Fino a 10 g/hl, dose massima legale nella UE.

### MODALITA' D'USO

Sciogliere il prodotto in poco vino o in acqua fredda (1:10), mescolando energicamente per alcuni minuti, quindi aggiungere in modo omogeneo alla massa da trattare.

AMT PLUS QUALITY va aggiunto al vino già chiarificato, stabilizzato (proteine e materia colorante), filtrato e pronto per l'imbottigliamento, indicativamente un paio di giorni prima dell'imbottigliamento.

E' sconsigliato l'impiego di AMT PLUS QUALITY in vini da pastorizzare.

### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

Sacco da 25 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Consumare rapidamente. ATTENZIONE: il prodotto tende ad assorbire l'umidità.

### Prodotto in accordo con le caratteristiche richieste da:

Regolamento (UE) N.231/2012

Codex Œnologique International

### Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009

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.