



Agentes Estabilizantes

AMT PLUS QUALITY

ÁCIDO METATARTÁRICO, ESTABILIZANTE DO BITARTARATO DE POTÁSSIO

COMPOSIÇÃO

Ácido metatartárico (E353) puro (> 99,5%) com elevado índice de esterificação

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó granulado de cor branca e odor característico.

AMT PLUS QUALITY é produzido a partir de matérias-primas selecionadas, utilizando um processo de fusão em condições estritamente controladas, de forma a evitar a caramelização do ácido tartárico e o aparecimento de substâncias insolúveis. Obtém-se assim um ácido metatartárico com elevada capacidade de estabilização efetiva (índice de esterificação entre 38 e 41).

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Pureza:

Metais Pesados (em Pb)	< 10 mg/kg
Arsénio	< 3 mg/kg
Chumbo	< 2 mg/kg
Merúrio	<1 mg/kg

O produto é completamente solúvel e a respetiva solução aquosa é perfeitamente límpida. Consequentemente, o rápido arrefecimento num túnel refrigerado impede a absorção de humidade e a trituração para um tamanho de grânulo pré-definido permitindo que o produto se dissolva fácil e rapidamente.

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

APLICAÇÕES

AMT PLUS QUALITY é usado para prevenir a precipitação de cristais de bitartarato de potássio, em garrafa. É o tratamento mais económico e rápido contra as precipitações tartáricas: permite evitar a estabilização por frio se esta não se encontrar disponível ou se não for viável economicamente.

AMT PLUS QUALITY está indicado para a estabilização de vinhos jovens para os quais não se preveem longos períodos de armazenamento. A duração do efeito estabilizante varia de acordo com a temperatura de armazenamento do vinho: a exposição a temperaturas elevadas (> 20 °C) acelera o processo de hidrólise e rapidamente reduz o seu efeito protetor. 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 naturalmente ao fim de alguns dias.

DOSES

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



Agentes Estabilizantes

AMT PLUS QUALITY

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.

AMT PLUS QUALITY deve ser adicionado ao vinho finalizado, estabilizado (proteínas e matéria corante), filtrado e pronto a ser engarrafado, geralmente alguns dias antes do enchimento.

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

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg – 25 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

ATENÇÃO: O produto tende a absorver humidade.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Regulamento (UE) nº 231/2012

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento (CE) nº 606/2009