

SUPER 40[®] Special

Acido metatartarico specifico contro i rischi di velature

CARATTERISTICHE

Super 40 Special è un acido metatartarico, con elevato indice di esterificazione, ottenuto a partire esclusivamente da acido L-tartarico di origine agricola. Il processo di esterificazione, puntualmente controllato in ogni fase, permette di ottenere un prodotto di colore chiaro, perfettamente solubile, privo di impurezze e di odori anomali e quindi adatto al trattamento di ogni tipo di vino.

APPLICAZIONI

Super 40 Special, grazie alla struttura molecolare, ottenuta con particolari accorgimenti tecnologici in fase produttiva, è particolarmente indicato per i vini con una maggiore tendenza a presentare delle opalescenze a freddo dovute alla combinazione dell'acido metatartarico con i colloidali presenti. L'azione stabilizzante è comunque garantita grazie all'ottimale indice di esterificazione.

MODALITÀ DI IMPIEGO

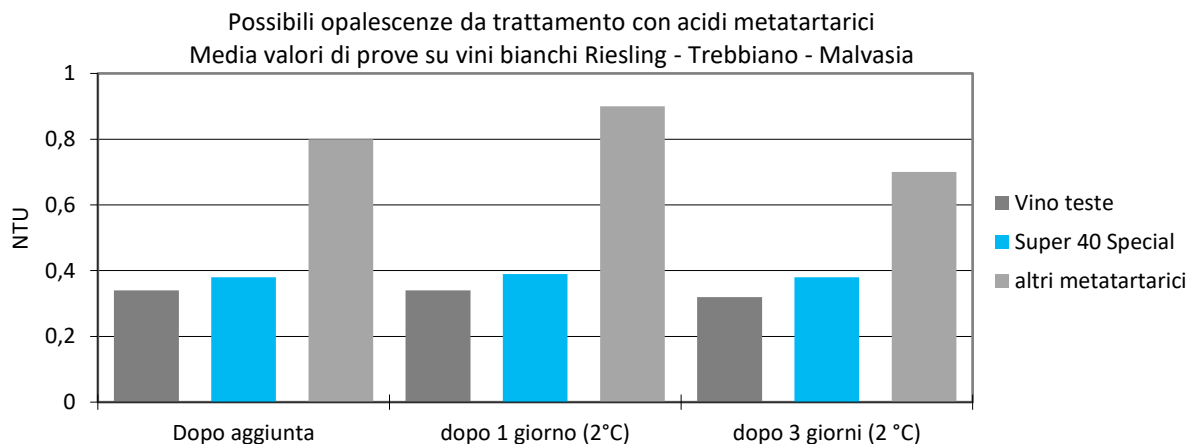
Sciogliere il prodotto in poca acqua o vino a temperatura ambiente, quindi aggiungere alla massa sotto agitazione. Il vino da trattare deve essere pronto per l'imbottigliamento e stabile dal punto di vista proteico.

DOSI

10 g/hl (max. dose consentita).

CONFEZIONI

Pacchetti sottovuoto da 1 kg.



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com