

SUPER 40®

Acido metatartarico ad alto indice di esterificazione

CARATTERISTICHE

Super 40 è tra le innovazioni targate Dal Cin più longeve della storia enologica. Si tratta di un acido metatartarico, con elevato indice di esterificazione, ottenuto a partire da acido L-tartarico di origine agricola. L'esclusivo processo di esterificazione in strato sottile e il puntuale controllo di ogni fase garantiscono 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

Grazie a un indice di esterificazione ottimale (37-41), Super 40 agisce da colloide protettore contro la precipitazione in bottiglia del bitartrato di potassio e del tartrato di calcio, permette quindi di stabilizzare i vini senza dover ricorrere a costose refrigerazioni. Super 40 esprime la massima efficacia in vini con un periodo medio-breve di conservazione in bottiglia.

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