



# Metavin® Opti

Speciale e ottimale acido metatartrico esterificato

## Descrizione del prodotto

Un acido metatartrico prodotto mediante esterificazione intermolecolare di acido tartarico. Ottima esterificazione per la prevenzione a lungo termine delle precipitazioni cristalline. L'esterificazione è estremamente stabile grazie ai metodi di produzione di ultima generazione. Per la prevenzione a lungo termine del bitartrato di potassio.

Il trattamento del vino con Metavin® Opti ritarda la cristallizzazione e la precipitazione tartarica per un lungo termine. Il periodo di stabilità può essere ridotto in anni eccezionali con livelli molto elevati di saturazione del tartaro. La durata dell'effetto stabilizzante di Metavin® Opti dipende molto dalla qualità del vino in questione. È possibile prevedere con precisione il periodo di stabilità determinando la temperatura di saturazione.

I particolari vantaggi di Metavin® Opti includono un'esterificazione estremamente stabile, che garantisce una miglior protezione rispetto all'uso di acidi metatartrici convenzionali. Questo, e la particolare dimensione delle macromolecole, assicura una stabilità prolungata contro la precipitazione del tartaro.

Metavin® Opti è di qualità elevata e costante grazie ad uno speciale processo produttivo. A differenza di molti altri acidi metatartrici, Metavin® Opti ha la particolare proprietà di poter essere utilizzato anche con successivo riempimento a caldo; non c'è quasi nessun rischio di precipitazione prematura del tartaro.

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. (EG) 934/2019. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

## Dosaggio

La dose massima consigliata di trattamento, consentita dalla legge nell'UE, è di 10 g Metavin® Opti/100 L di vino. Si prega di fare riferimento alle normative nazionali in tutti gli altri paesi.

Metavin® Opti viene agitato in ca. 20 volte la quantità di vino, lasciato riposare per circa un'ora, poi agitato di nuovo fino a quando non è completamente sciolto. Solo allora questa soluzione viene aggiunta al serbatoio principale, mescolando accuratamente.

La dissoluzione è un po' più difficile a causa dell'ottima esterificazione di Metavin® Opti e della conseguente stabilità prolungata, ma garantisce una miscela più accurata. E' preferibile mescolare ancora brevemente prima d'imbottigliare il vino per assicurare una distribuzione uniforme. L'alto livello di esterificazione può dar luogo a una leggera foschia lattiginosa. Questa foschia sarà tanto maggiore quanto più il vino è incline alla precipitazione del tartaro. Il vino tornerà di nuovo chiaro dopo essere stato in posizione verticale per un breve periodo di tempo. Si consiglia di aggiungere Metavin® Opti 3 - 4 giorni prima dell'imbottigliamento. I vini da trattare devono essere sottoposti in precedenza a un trattamento appropriato con bentonite, preferibilmente NaCalit® PORE-TEC per la rimozione delle proteine, in quanto l'aggiunta di acido metatartrico può causare una variazione del valore del pH. Lievi quantità di proteine possono portare alla conseguente formazione di un velo, che scompare dopo un certo tempo.

## Stoccaggio

Metavin® Opti è igroscopico e deve quindi essere protetto dall'umidità. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente sigillate in modo ermetico e consumate il prima possibile.