

# ÁCIDO METATÁRTRICO

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## ESTABILIZANTE TARTÁRICO

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

El **ÁCIDO METATÁRTRICO DOLMAR** es un ácido cuyo elevado índice de esterificación entre 38 y 40, permite que su capacidad anticristalizante ofrezca un efecto de protección de larga duración, al poseer una gran capacidad de inhibir la precipitación en el vino de las sales del ácido tartárico.

La eficacia del producto una vez incorporado desciende en el tiempo, ya que se produce un proceso de hidrólisis en el vino. Este proceso depende de la temperatura de almacenamiento del mismo, siendo más rápido cuanto mayor es la temperatura.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

De 1 a 10 g/Hl.

#### Dosis máxima legal

10 g/Hl.

#### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

#### Contraindicaciones y precauciones

Antes de su empleo hay que asegurar una total desproteínización del vino, así como su bajo contenido en calcio.

### MODO DE EMPLEO

Disolver el Ácido Metatárrico en agua o vino 1Kg de producto para 10 litros de agua o vino).

Introducir la preparación antes de filtrar en el transcurso de un remontado (al menos 1/3 de cuba) con una bomba dosificadora.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

**PRODUCTO ALIMENTARIO:** Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.  
**CODEX ENOLÓGICO:** Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.  
**AUSENCIA DE OGM:** Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.  
**NO-IONIZACIÓN:** Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.  
Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024



**Dolmar Productos, S.L.U.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

[info@dolmar.es](mailto:info@dolmar.es)

[www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)