







AGENTES ESTABILIZANTES

AMT PLUS QUALITY

Ácido metatartárico, estabilizante do bitartarato de potássio

	COMPOSIÇÃO Ácido metatartárico (E353) puro, com elevado índice de esterificação.
	CARACTERÍSTICAS GERAIS Aspeto: pó ou grânulos de cor branco creme e odor característico. AMT Plus Quality é produzido a partir de uma matéria-prima rigorosamente selecionada, 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). 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 permite que o produto se dissolva fácil e rapidamente. AMT Plus Quality é embalado numa atmosfera controlada e isenta de humidade, em embalagem de película dupla de alumínio ultrarresistente, concebida para proteger e prolongar as suas propriedades.
	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 reduz rapidamente 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 UE.
	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 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.

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.



LEGISLAÇÃO

Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:

Regulamento (UE) N. 231/2012

Codex Œnologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento (UE) N. 934/2019

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.
