



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : info@oeno-tech.ch/www.oeno-tech.ch



AMT PLUS QUALITY ACIDE MÉTATARTRIQUE, STABILISANT DU TARTRE

COMPOSITION

Acide métatartrique pour usage œnologique, à haut indice d'estérification.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : poudre ou granulés de couleur blanc crème à l'odeur caractéristique.

AMT PLUS QUALITY est un stabilisant très efficace (indice d'estérification compris entre 38 et 41) issu de matières premières de qualité grâce à une nouvelle technique mise au point dans nos laboratoires ; celle-ci prévoit un processus de fusion et d'interestérification dans des conditions sévèrement contrôlées qui permettent d'éviter la caramélisation de l'acide tartrique et la présence de substances insolubles ; la solubilité du produit est donc totale, sans dépôt, ce qui rend la solution aqueuse parfaitement limpide et pratiquement incolore.

Le refroidissement rapide du produit dans un tunnel réfrigéré, qui empêche l'absorption de l'humidité, et son broyage à granulométrie prédéfinie permettent à AMT PLUS QUALITY de se dissoudre facilement et rapidement.

Les caractéristiques spéciales du nouvel AMT PLUS QUALITY sont assurées à long terme grâce à son conditionnement sous atmosphère contrôlée et déshumidifiée et à l'utilisation d'une pellicule laminée d'aluminium à haute protection. Grâce à ce conditionnement, le produit conserve ses propriétés pendant plus de 3 ans.

APPLICATIONS

AMT PLUS QUALITY assure une bonne stabilisation chimique et physique, ce qui permet d'éviter à long terme les précipitations tartriques.

AMT PLUS QUALITY est indiqué sur les vins jeunes à courte durée de stockage ; il est efficace pendant environ un an à compter de la date de mise en bouteilles, parfois beaucoup plus en fonction de la température de conservation.

C'est le traitement le plus économique et rapide contre les précipitations tartriques ; il permet d'éviter la stabilisation par réfrigération quand elle s'avère impossible ou non avantageuse.

A cause de son indice élevé d'estérification, AMT PLUS QUALITY peut provoquer, dans certains vins à la limite de la stabilité colloïdale, un phénomène momentané et léger de trouble (voile) qui disparaît naturellement en quelques jours ; des essais en laboratoire ont montré qu'en cas de délais d'élaboration réduits, on peut procéder à la mise en bouteilles même en présence d'un voile sans modifier l'indice de filtrabilité.

DOSE D'EMPLOI

Jusqu'à 10 g/hl (limite légale dans l'UE).

MODE D'EMPLOI

Dissoudre le produit dans un peu de vin ou, mieux, dans de l'eau froide (1:10) en mélangeant énergiquement pendant quelques minutes, puis ajouter à la masse à traiter en l'homogénéisant. Étant donné que presque tous les clarifiants absorbent l'acide métatartrique, il est conseillé de



l'ajouter à l'issue des dernières clarifications de finition (à titre indicatif, quelques jours avant la mise en bouteilles).

La filtration kieselguhr n'altère pas l'efficacité du traitement.

L'emploi d'AMT PLUS QUALITY est déconseillé sur les vins à pasteuriser.

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Sac de 25 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus, à l'abri de l'humidité; utiliser rapidement les sacs ouverts.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Indice d'estérification 38 ÷ 41

Vitesse de dissolution < 5 minutes

Métaux lourds totaux (mg/kg Pb) < 10

Plomb (mg/kg Pb) < 5

Arsenic (mg/kg As) < 2

Fer (mg/kg Fe) < 10

Turbidité sol.10% (NTU) (dissolution 10%)

Couleur (DO 420 nm) (dissolution 10%)

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes Esseco. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

Produit conforme aux caractéristiques requises par :

DM 26/04/69 (substances pour usage œnologique)

DM 31/03/65 (Additifs alimentaires)

Codex Oenologique 1978

Produit pour usage œnologique, conformément à :
CE 1493/99

Rue du Parcuret 30, 1964, Conthey • Téléphone : 027 346 14 72 • Fax. : 027 346 12 85