

AMT 40

Stabilisation des vins tranquilles vis-à-vis des précipitations tartriques.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

AMT 40 est un polymère obtenu directement à partir de l'acide tartrique. Son degré d'estérification est constant et élevé. Il empêche le grossissement des nuclei de cristaux de tartre, ce qui améliore la stabilité tartrique (tartrate de calcium et bitartrate de potassium) des vins tranquilles. Une fois en solution, **AMT 40** subit une hydrolyse (= diminution du degré d'estérification) au cours du temps, ce qui affecte son efficacité. Voici les durées moyennes de stabilité à l'égard des précipitations tartriques, en fonction de la température :

Température	Durée de stabilité
0°C	Plusieurs années
10 à 12°C	>2 ans
Variables (Hiver à 10°C - Eté à 18°C)	De 1 an à 1 an et demi
15°C	6 mois
20°C	3 mois
25°C	1 mois
30°C	1 semaine
35°C à 40°C	Quelques heures

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Acide métatartrique (degré d'estérification moyen).

Pour usage alimentaire. Pour usage œnologique. Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International.

→ DOSES D'EMPLOI

- S'utilise à 10 g/hL. Dose maximale légale : 10 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

- Délayer dans dix fois son poids d'eau fraîche (20°C maximum) ou de vin froid.
- Incorporer immédiatement après dissolution lors d'un remontage.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Sa dissolution dans l'eau chaude diminue son efficacité.
- L'incorporation dans un vin chaud diminue son efficacité.
- Un trouble passager peut se produire au moment de l'incorporation.
- Réagit hautement avec les protéines. Ne pas utiliser sur un vin ayant subi un traitement au lysozyme

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et de préférence à une température < 20°C. Ce produit étant très sensible à l'humidité, il est déconseillé de conserver un paquet entamé.

- Sachet de 1Kg (en carton de 10Kg).

