



AMT 33

Stabilisation des vins effervescents vis-à-vis des précipitations tartriques

→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

AMT 33 est un polymère obtenu directement à partir de l'acide tartrique qui dispose d'un degré d'estérification régulier et moyen. Il empêche le grossissement des nuclei de cristaux de tartre améliorant ainsi la stabilité des vins effervescents vis-à-vis des précipitations bitartriques (tartrate de calcium et bitartrate de potassium).

AMT 33 est destiné uniquement aux vins effervescents. Sa dissolution rapide et complète permet son incorporation dans la liqueur de dégorgement/d'expédition.

Une fois en solution, il subit une hydrolyse (diminution du degré d'estérification) dans le temps 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 et été à 18°C)	1 an à 1 an et demi
15°C	6 mois
20°C	3 mois
25°C	1 mois
30°C	1 semaine
35 à 40°C	Quelques heures

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Acide métatartrique (degré d'estérification moyen)

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage œnologique.

→ DOSE D'EMPLOI

- S'utilise à 10 g/hl.
- Dose limite légale : 10 g/hl (voir annexe IA règlement CE N°606/2009).



AMT 33

→ 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 COMPLEMENTAIRES

- 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).