



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

AMT

La stabilisation tartrique

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

Applications Oenologiques

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

AMT 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. La solubilité du produit est donc totale, sans dépôt, ce qui rend la solution aqueuse parfaitement limpide et pratiquement incolore.

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

AMT peut provoquer, dans certains vins à la limite de la stabilité colloïdale, un phénomène momentané et léger de trouble 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.

1dl/hl de Citrogum décuple l'efficacité de AMT.

Mise en oeuvre et dose d'emploi

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

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 est déconseillé sur les vins à pasteuriser.

Principales caractéristiques physico-chimiques

Indice d'estérification	38 ÷ 41	Arsenic (mg/kg As)	< 2
Vitesse de dissolution	< 5 minutes	Fer (mg/kg Fe)	< 10
Métaux lourds totaux	(mg/kg Pb) < 10	Turbidité sol.	10% (NTU) (dissolution 10%)
Plomb	(mg/kg Pb) < 5	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.

Conditionnement et 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, utiliser rapidement.