



## Ácido Metatartárico

<b>DATA:</b>	01/05/2021
<b>REVISÃO:</b>	05/2021

### DESCRIÇÃO

O ácido metatartárico, obtém-se mediante desidratação forçada do ácido tartárico (L +) a uma temperatura entre 150 e 160°C, sob vácuo.

### ASPETO

O ácido metatartárico tem um aspeto cristalino e é muito higroscópico (sendo necessário conservar o produto em embalagem hermeticamente fechada). Normalmente apresenta o aspeto de um pó fino ou granulado, com uma cor ligeiramente amarelada, odor a caramelo e sabor amargo.

### PROPRIEDADES

O ácido metatartárico previne a precipitação de tartaratos, assim como, de tartarato de cálcio e potássio: este fenómeno é frequente, particularmente, nos vinhos jovens. Funciona evitando que o núcleo de cristalização microscópica se desenvolva e cresça.

### DOSAGEM E APLICAÇÃO

A dose máxima permitida pela legislação europeia é de 100 mg / l.  
Recomenda-se a dissolução do ácido metatartárico em 6 partes de vinho ou água fria e agitar bem.

É aconselhável adicionar o ácido metatartárico, a um vinho que já tenha sido submetido a um processo de estabilização e se encontre, porém, em estado de pré-filtração.

Quando se desacidifica com carbonatos, não é aconselhável, o uso na hora ou prévio, de ácido metatartárico, uma vez que se evitará, a precisão desejada do tartarato de cálcio ou do bitartarato de potássio.

A adição de carbonos descorantes, bem como agentes de clarificação inorgânicos, resulta numa diminuição da ação do ácido metatartárico.

Assim, é importante, para obter os efeitos desejados, adicionar ácido metatartárico apenas após a ação destes agentes finos e clarificantes e um pouco (12 – 24 horas) antes da última filtração, antes do engarrafamento.

### TURBIDEZ

A adição de ácido metatartárico com um índice de esterificação muito elevado, pode causar turbidez nos vinhos brancos, mas é absolutamente normal, não devendo levantar as preocupações habituais. Em geral, o ácido metatartárico é um coloide carregado negativamente, que reage à carga positiva das substâncias coloidais contidas no vinho (proteínas, etc.)

## Ácido Metatartárico

A turbidez depende, então, das características peculiares do vinho e do índice de esterificação do ácido metatartárico: se este índice aumenta, então, naturalmente, também o tamanho molecular do coloide e a sua carga negativa, aumentarão.

Os ácidos metatartáricos mais eficazes, do tipo comercial "40%", produzem, como resultado também uma maior turbidez inicial, mas estes aspetos temporários, como todos sabem, não afetam de forma alguma, a qualidade do vinho.

Além disso, o problema da turbidez tem sido repetidamente abordado, na literatura enológica internacional. As aplicações críticas, geralmente referem-se a vinhos brancos, associados a um baixo teor em taninos (por exemplo, devido a um processo de estabilização muito enérgico).

Nos vinhos tintos, ao contrário, é mais seguro, uma vez que a carga elétrica negativa que os taninos aportam, é compatível com a mesma carga de ácido metatartárico.

### EFICÁCIA

A temperatura do vinho afeta a eficácia do ácido metatartárico da seguinte forma:

a 0º C	o produto manterá a sua eficácia durante vários anos
a 10 – 12º C (*):	mais de 2 anos
a 12 – 16º C:	18 meses
a 14 – 18º C	12 meses
a 20º C	3 meses
a 30º C	1 semana
a 35 – 40º C	poucas horas

(\*) temperatura de adegas de champanhe

A sensibilidade do ácido metatartárico às condições de temperatura, deve ser cuidadosamente considerada durante a utilização. Por isso, é um fator favorável que este produto seja mais estável quando é mais útil: na verdade, as precipitações de tartaratos, são bem mais temíveis nas estações frias.

É por isso que o ácido metatartárico é predominantemente utilizado em vinhos jovens, os quais não se espera, permaneçam engarrafados por muito tempo.

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICAÇÕES
Ácido Tartárico	≥105%
Índice de esterificação	38 -40 %
Arsénio	< 3 ppm
Chumbo	Max 2 ppm
Mercúrio	< 1 ppm
Ácido Oxálico	Isento
Ácido Cítrico	Isento



## Ácido Metatartárico

---

### ACONDICIONAMENTO E VALIDADE

Embalagem de 1 kg, em caixas de 25 kg.

O prazo de validade do produto é de 24 meses, se armazenado em sacos hermeticamente fechados.

### LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr. 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis, e suas modificações;

Em conformidade com Codex Enológico Internacional;

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;

Não contém alergénios, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante;

Não contém hormonas, pesticidas e nanomateriais.