
INDICE

1. Mextar® 2.0.it, cos'è?	9
1.1. Mextar® 2.0.it, come è nato?	10
1.2. Mextar® 2.0.it, a cosa serve?	10
1.2.1. per la stabilità tartarica	10
1.2.2. per la gestione dell'acidità	11
2. Nozioni sulla stabilità tartarica	11
2.1. Nozioni teoriche sulla solubilità e sulle precipitazioni dei sali tartarici..	12
2.2. Nozioni sulla temperatura di saturazione.....	16
3. L'utilizzo di Mextar® 2.0.it, nella pratica della stabilizzazione tartarica del vino	19
3.1. Come eseguire le simulazioni?	20
3.1.1. i dati necessari	20
3.1.2. i calcoli	20
3.1.3. i risultati	21
4. Il controllo dell'acidità	21
4.1. L'acido "vinico": perché?	21
5. Calcolo del potere tampone	23
6. Calcolo della temperatura di saturazione	23
7. Previsione del pH e dell'acidità totale dopo una variazione nella composizione del vino	23
8. Simulazione di una disacidificazione o di un'acidificazione	24
8.1. Calcolo della correzione dell'acidità.....	24
9. A proposito del pH e dell'acidità totale dopo la cristallizzazione	24
Bibliografia	26

INDICE

Descrizione dei menù	31
Menù Campione	31
Nuovo	31
Acidi organici.....	33
Cationi.....	34
Anioni	34
Deficit acido.....	35
Apri	36
Modifica.....	36
Elimina	36
Stampa.....	36
Esci	36
Menù Simulazioni.....	37
Fermentazione malolattica	37
Precipitazioni tartariche	38
Gestione della videata del grafico.....	39
Modifica della composizione del vino	40
Acidificazione.....	40
Disacidificazione	43
Scheda di risultati	46
Grafico	46
Menù Strumenti	48
Configurazione della stampa	48
Visualizzazione dell'archivio campioni	48
Salva/rispristina l'archivio di campioni	49
Attivazione dell'archivio di campioni	50
Menù Finestra.....	52
Prossima finestra.....	52
Visualizza più finestre.....	52
Ordina le icone	52
Chiudi	52
Chiudi tutto	52
Menù Aiuto	53
Barra degli strumenti	53