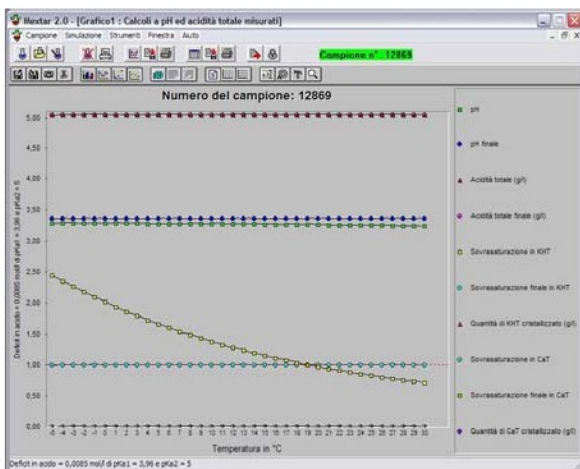


| Mextar 2.0 - [scheda di risultati 1 : Calcoli a pH ed acidità totale misurati] | | |
|--|------------|------|
| Campioni Simulazione Strumenti Finestra Aiuto | | |
| Campioni n°: 12869 | | |
| PRECIPITAZIONI TARTARICHE | | |
| Riferimento del campione | 12869 | |
| Data dell'analisi | 01/11/2009 | |
| Data del trattamento | 01/11/2009 | |
| Titolo alcolico | 10,6 | |
| GESTIONE DEGLI IONI MANCANTI | | |
| Biacido "unico" equivalente agli acidi non determinati | | |
| Concentrazione (mol/l) | 0,0184 | |
| pKa-1 | 3,74 | |
| pKa-2 (imposto) | 5 | |
| TEMPERATURA (°C) | 0 | 20 |
| pH | | |
| pH misurato | | 3,26 |
| pH iniziale ricalcolato dopo l'analisi del vino | 3,28 | 3,26 |
| pH dopo le precipitazioni tartariche | 3,2 | 3,18 |
| ACIDITÀ TOTALE (g/l) di acido tartarico | | |
| AT misurata | | 5,3 |
| AT iniziale ricalcolata dopo l'analisi del vino | 5,3 | 5,3 |
| AT dopo le precipitazioni tartariche | 4,83 | 4,83 |
| PRECIPITAZIONI TARTARICHE | | |
| KHT - bitartrato di potassio | | |
| S(KHT) - sovrassaturazione iniziale | 2,33 | 1,12 |
| S(KHT) - sovrassaturazione finale scelta o corrispondente a Tsat stabilita | 1,62 | 0,78 |
| Quantità di KHT precipitabile fino S(KHT) (g/l) | 1,18 | |
| CaT - tartrato di calcio | | |
| S(CaT) - sovrassaturazione iniziale | / | / |
| S(CaT) - sovrassaturazione finale scelta o corrispondente a Tsat stabilita | / | / |
| Quantità di CaT precipitabile fino S(CaT) (g/l) | / | / |
| TEMPERATURA DI SATURAZIONE (°C) | | |
| KHT - bitartrato di potassio | | |
| Tsat(KHT) iniziale | 23,2 | |
| Tsat(KHT) finale scelta o corrispondente alla S(KHT) desiderata | 13 | |
| CaT - tartrato di calcio | | |
| Tsat(CaT) iniziale | / | / |
| Tsat(CaT) finale scelta o corrispondente alla S(CaT) desiderata | / | / |
| POTERE TAMPONE (msq/l/unità di pH) a 20°C | | |
| PT iniziale | 32,9 | |
| PT dopo le precipitazioni tartariche | 28,1 | |

Scheda di risultati relativa alle precipitazioni tartariche



Visualizzazione grafica dei risultati

Aiuta a decidere come eliminare ogni trattamento superfluo, permette di razionalizzare le operazioni indispensabili, riducendo i costi inutili e il bilancio del carbonio negli ecosistemi.

Ulteriori informazioni sul nostro sito:

www.enoone.com
mextar@enoone.com

Distribuzione esclusiva per l'Italia:

Eno-One srl
 Via Giuseppe Verdi, 20 AB
 42124 Reggio nell'Emilia
 tel +39.0522.431.458 cell +39.333.816.75.70
info@enoone.com - www.enoone.com

Eno-One srl presenta:

Mextar®

Software di previsione e di gestione dell'equilibrio chimico-fisico dei vini

Per simulare numerose operazioni di cantina nonché prevedere le variazioni dell'equilibrio chimico-fisico del vino durante:

- le precipitazioni tartariche
- la fermentazione malolattica
- l'acidificazione
- la disacidificazione

 **eno-one**
LIBRI E ALTRO

www.enoone.com

Software di previsione e di gestione dell'equilibrio chimico-fisico dei vini

Stabile o no?

Rimane fondamentale sapere se un vino in corso di elaborazione è stabile rispetto alle precipitazioni dei sali tartarici per decidere una refrigerazione, per sapere se il vino trattato è diventato stabile o se deve essere riprocessato.



Estrema facilità d'uso
Immediatezza delle risposte
Decision Support System

Con Mextar è semplice la previsione

Calcolare rapidamente la stabilità tartarica e l'equilibrio chimico-fisico dei vini con la massima semplicità d'uso. MEXTAR® 2.0.it è un **software professionale** che utilizza i dati analitici classici (massa volumica, titolo alcolico, pH, acidità totale, acido tartarico, K^+ , Ca^{++} - relativamente alla precipitazione del CaT ; è in grado di dare indicazioni pratiche in modo innovativo e veloce sulla **stabilità tartarica**, sul controllo dello **stato chimico-fisico** del vino e sul **potere tampone**.

Inoltre si possono **simulare le operazioni di acidificazione e di disacidificazione** sia per via chimica che microbiologica (malolattica).

MEXTAR® 2.0.it è un Decision Support System (DSS) cioè un **sistema di supporto alle decisioni** che permette di migliorare l'efficacia delle decisioni in quanto aumenta il numero di alternative confrontabili da simulare.

Questo prodotto è stato pensato per gli enologi, per i tecnici di cantina, di centri d'imbottigliamento del vino e per i laboratori di enologia, in modo da prevedere e gestire l'equilibrio chimico-fisico dei vini.

In rosso i dati analitici da inserire

Mextar 2.0 - [scheda di risultati 1 : Fermentazione malolattica a pH ed acidità totale misurati.]

| FERMENTAZIONE MALOLATTICA | |
|---|------------|
| Riferimento del campione | 12859 |
| Data dell'analisi | 01/11/2009 |
| Data del trattamento | 01/11/2009 |
| Titolo alcolico | 10,6 |
| GESTIONE DEGLI IONI MANCANTI | |
| Biacido "vinico" equivalente agli acidi non determinati | 0,0184 |
| Concentrazione (mol/l) | 3,74 |
| pKa-1 | 5 |
| pKa-2 (imposto) | |
| TEMPERATURA (°C) | |
| | 20 |
| pH | |
| pH misurato | 3,26 |
| pH iniziale ricalcolato dopo l'analisi del vino | 3,26 |
| pH dopo la fermentazione malolattica (FML) | 3,3 |
| ACIDITÀ TOTALE (g/l di acido tartarico) | |
| AT misurata | 5,3 |
| AT iniziale ricalcolata dopo l'analisi del vino | 5,3 |
| AT dopo la fermentazione malolattica (FML) | 4,86 |
| PRECIPITAZIONI TARTARICHE | |
| KHT - bitartrato di potassio | |
| Si(KHT) - sovrassaturazione iniziale | 1,12 |
| Sfni(KHT) - Sovrassaturazione dopo la FML | 1,13 |
| CaT - tartarato di calcio | |
| Si(CaT) - sovrassaturazione iniziale | / |
| Sfni(CaT) - Sovrassaturazione dopo la FML | / |
| TEMPERATURA DI SATURAZIONE (°C) | |
| KHT - bitartrato di potassio | |
| Tsat(KHT) iniziale | 23,2 |
| Tsat(KHT) dopo la FML | 23,6 |
| CaT - tartarato di calcio | |
| Tsat(CaT) iniziale | / |
| Tsat(CaT) dopo la FML | / |
| POTERE TAMPONE (meq/lunità di pH) a 20°C | |
| PT iniziale | 32,9 |
| PT dopo la FML | 32,4 |

Scheda di risultati relativa alla fermentazione malolattica