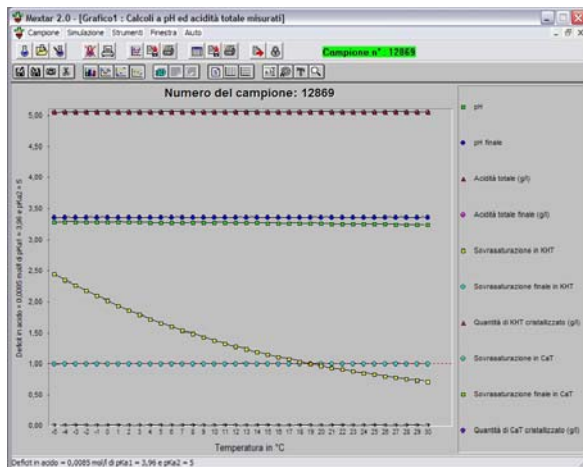


Mextar 2.0 - [scheda di risultati 1 : Calcoli a pH ed acidità totale misurati]		
Campione n° 12869		
<b>PRECIPITAZIONI TARTARICHE</b>		
Riferimento del campione	12869	
Data dell'analisi	01/11/2009	
Data del trattamento	01/11/2009	
Titolo alcolico	10,6	
<b>GESTIONE DEGLI IONI MANCANTI</b>		
Biacido 'vinico' equivalente agli acidi non determinati		
Concentrazione (mol/l)	0,0184	
pKa-1	3,74	
pKa-2 (imposto)	5	
<b>TEMPERATURA (°C)</b>		
	0	20
<b>pH</b>		
pH misurato		3,26
pH iniziale ricalcolato dopo l'analisi del vino	3,20	3,26
pH dopo le precipitazioni tartariche	3,2	3,18
<b>ACIDITÀ TOTALE (g/l di acido tartarico)</b>		
AT misurata		5,3
AT iniziale ricalcolato dopo l'analisi del vino	5,3	5,3
AT dopo le precipitazioni tartariche	4,83	4,83
<b>PRECIPITAZIONI TARTARICHE</b>		
KHT - bitartrato di potassio		
Sf(KHT) - sovrasaturazione iniziale	2,33	1,12
Sf(KHT) - sovrasaturazione finale scelta o corrispondente a Tsat stabilita	1,62	0,78
Quantità di KHT precipitabile fino Sf(KHT) (g/l)	1,18	
CaT - tartrato di calcio		
Sf(CaT) - sovrasaturazione iniziale	/	/
Sf(CaT) - sovrasaturazione finale scelta o corrispondente a Tsat stabilita	/	/
Quantità di CaT precipitabile fino Sf(CaT) (g/l)	/	/
<b>TEMPERATURA DI SATURAZIONE (°C)</b>		
KHT - bitartrato di potassio		
Tsat(KHT) iniziale	23,2	
Tsat(KHT) finale scelta o corrispondente alla Sf(KHT) desiderata	13	
CaT - tartrato di calcio		
Tsat(CaT) iniziale	/	/
Tsat(CaT) finale scelta o corrispondente alla Sf(CaT) desiderata	/	/
<b>POTERE TAMPONE (meq/l/unità di pH) a 20°C</b>		
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](http://www.enoone.com)  
[mextar@enoone.com](mailto: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](mailto:info@enoone.com) - [www.enoone.com](http://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



[www.enoone.com](http://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	
Rifornimento del campione	12069
Data di 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	
Concentrazione (mol/l)	0,0184
pKa-1	3,74
pKa-2 (imposto)	5
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 de 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
Sfmi(KHT) - Sovrassaturazione dopo la FML	1,13
CaT - tartrato di calcio	
Si(CaT) - sovrassaturazione iniziale	/
Sfmi(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 - tartrato di calcio	
Tsat(CaT) iniziale	/
Tsat(CaT) dopo la FML	/
POTERE TAMPONE (meq/l'unità di pH) a 20°C	
PT iniziale	32,9
PT dopo la FML	32,4

Scheda di risultati relativa alla fermentazione malolattica