

CORRECTORES DE ACIDEZ

BICARBONATO POTÁSICO

DESACIDIFICANTE DE MOSTOS Y VINOS

El bicarbonato potásico es un desacidificante que modifica el pH disminuyendo la acidez.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- El bicarbonato potásico suaviza los vinos mejorando su armonía y equilibrio, restándole acidez total.
- Añadido al mosto o vino, reacciona con el ácido tartárico, produciendo bitartrato potásico, que se insolubiliza de forma eficaz.
- Se aplica en vendimia como desacidificante del mosto con alto pH y AT.
- En vinos blancos, rosados y tintos para la corrección de la acidez durante los procesos de elaboración.

COMPOSICIÓN

Bicarbonato potásico (E-501).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

0,2 - 1 g/l de mosto o vino.

La desacidificación máxima permitida en vinos es de 0.65 g/l expresado en ácido sulfúrico (1 g/l expresado en ácido tartárico), que corresponde a una dosis de bicarbonato potásico de 1.3 g/l.

- Este producto puede estar sometido a declaración legal.
- Disolver en una parte del mosto o vino a tratar y añadir al volumen final. Agitar enérgicamente una vez transcurridas 24 horas.
- El bicarbonato de potasio reacciona exclusivamente con el ácido tartárico formando bitartrato potásico. Después de la estabilización por frío precipitará, lo que se traduce en una nueva disminución de la acidez total.

- En aquellos casos en que se aplique previo al embotellado, esperar entre 4 y 6 semanas antes de embotellar.

PRESENTACIÓN

Polvo blanco inodoro.

Envase de 25 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 3 // 07/06/2016.