

## CORRECTORES DE ACIDEZ

# CARBONATO CÁLCICO

## DESACIDIFICANTE DE MOSTOS Y VINOS

El carbonato cálcico es un desacidificante que modifica el pH disminuyendo la acidez.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- El carbonato cálcico suaviza los vinos dotándolos de más armonía y equilibrio, restándole acidez y modificándole el pH.
- En reacción con el mosto se hidroliza dando lugar a ácido carbónico, que se descompone en anhídrido carbónico y agua por un lado y en iones de calcio por otro. Estos iones se suman al contenido total de calcio que contiene el vino. Así se conseguirá una desacidificación al neutralizar por salificación el exceso de acidez de los mostos.

### COMPOSICIÓN

Carbonato cálcico (E-170).

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

0,2 - 0,6 g/l en mosto o vino.

- *La desacidificación máxima permitida en vinos es de 1 g/l expresado en ácido tartárico. Este producto puede estar sometido a declaración legal.*

Se requiere 0.65 g/l de Carbonato cálcico para bajar la acidez en 1 g/l expresado en acidez tartárica. Hacer ensayos previos antes de tratamiento.

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

Disolver en una parte del mosto o vino a tratar y añadir al volumen final a continuación. Agitar energicamente una vez transcurridas 24 horas.

### PRESENTACIÓN

Polvo blanco fino inodoro e insípido.

Envases de 20 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 alérgico.*

*Revisión 3 // 07/06/2016.*