

BICARBONATE DE POTASSIUM

CORRETTORE

Disacidificazione del mosto e del vino.

Dosaggio legale massimo secondo la legislazione in vigore nella propria zona vinicola. Prodotto sottoposto a dichiarazione.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Il **BICARBONATE DE POTASSUM** viene utilizzato per la disacidificazione del mosto o del vino, soprattutto durante le fasi di riattivazione del *pied de cuve* per avviare la fermentazione malolattica.

Il **BICARBONATE DE POTASSUM** comporta la salificazione dell'acido tartarico libero.

In condizioni normali l'aggiunta di 1 g/l di bicarbonato di potassio riduce l'acidità di 0,49 g/l espressa in acido solforico.

MODALITÀ D'IMPIEGO

Il **BICARBONATE DE POTASSUM** viene aggiunto direttamente al vino. La sua aggiunta può provocare una effervescenza importante. Si raccomanda quindi di aggiungerlo progressivamente e di prevedere uno spazio vuoto all'interno del tino del 15-20%.

Il calcolo della dose di **BICARBONATE DE POTASSUM** e la sua modalità d'impiego verranno monitorati da un enologo tenendo conto sia dell'acidità che del pH del vino.

La procedura dipenderà dalla natura del prodotto da disacidificare e dal motivo per il quale si prevede una disacidificazione.

DOSI DI IMPIEGO

Consultare il proprio laboratorio per la determinazione della dose d'impiego.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Pacchetti da 1 kg, sacchi da 25 kg
- Stoccare in luogo asciutto, ben ventilato e privo di odori ad una temperatura compresa tra 5 e 25°C. Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere usato rapidamente.