

Carbonato cálcico

Desacidificante de mostos y vinos.

CARACTERÍSTICAS

El carbonato cálcico (E-170) es un desacidificante que modifica el pH disminuyendo la acidez. 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.

APLICACIÓN

- En vendimia, como desacidificante del mosto.
- En vinos blancos, rosados y tintos para la corrección de la acidez durante los procesos de elaboración.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

El carbonato cálcico suaviza los vinos dotándolos de más armonía y equilibrio, restándole acidez.

COMPOSICIÓN

Carbonato cálcico (E-170).

DOSIS

Mosto/Vino 0,2 - 0,6 g/l

La desacidificación máxima permitida en vinos es de 1 g/l expresado en ácido tartárico, que corresponde a una dosis de carbonato cálcico de 0,65 g/l.

Este producto puede estar sometido a declaración.

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

MODO DE EMPLEO

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

ASPECTO FÍSICO

Polvo blanco fino inodoro e insípido.

PRESENTACIÓN

Envase de 20 kg.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 289 (rev.5)

Riqueza [%]	> 98
Humedad [%]	< 2
Sustancias insolubles en ácidos [%]	< 0.2
Sales de Magnesio y alcalinas [%]	< 1
Fluoruro [mg/kg]	< 50
Sb+Cu+Cr+Zn+Ba [mg/kg]	< 100
Hg [mg/kg]	< 0.5
Cd [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 3

MODO DE CONSERVACIÓN

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

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Fecha óptima de consumo: 2 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Códex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.