

BICARBONATE DE POTASSIUM

Désacidifiant de moûts et de vins

CARACTÉRISTIQUES

Le **bicarbonate de potassium** (E-501) est un produit désacidifiant qui modifie le pH et abaisse l'acidité. Ajouté au moût ou au vin, il réagit avec l'acide tartrique et produit du bitartrate de potassium qui est insolubilisé de façon efficace.

APPLICATIONS

- Pendant les vendanges, comme désacidifiant du moût.
- Dans les vins blancs, rosés et rouges, pour corriger l'acidité pendant les processus d'élaboration.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Le **bicarbonate de potassium** adoucit les vins en leur donnant une plus grande harmonie et un meilleur équilibre tout en réduisant leur acidité.

COMPOSITION

Bicarbonate de Potassium (E-501).

DOSE

Moût ou vin 0,2 - 1 g/l

La désacidification maximum autorisée dans les vins est de 0,65 g/l exprimée en acide sulfurique (1 g/l exprimé en acide tartrique), ce qui correspond à une dose traitement en bicarbonate de potassium de 1,3 g/l. Ce produit peut être soumis à déclaration.

Notes:

1. 1. Le bicarbonate de potassium réagit exclusivement avec l'acide tartrique formant du bitartrate de potassium. Ce dernier précipite en cas d'utilisation du procédé de stabilisation par le froid, ce qui conduit à une nouvelle diminution de l'acidité totale.
2. lorsqu'il est appliqué avant la mise en bouteille, on attendra de 4 à 6 semaines avant de mettre le vin en bouteille.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre au préalable dans une partie du moût ou du vin à traiter, puis ajouter au volume total. Agiter énergiquement après 24 heures.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Richesse [%]	> 99
Humidité [%]	< 0,25
Insoluble dans l'eau [%]	< 1
Fe [mg/kg]	< 100
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Na [%]	< 1

ASPECT PHYSIQUE

Poudre blanche inodore.

PRÉSENTATION

Emballage de 25 kg.

CONSERVATION

Conserver le produit dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.