

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.

APPLICATION

- Pendant les vendanges, comme désacidifiant du moût.
- Dans les vins blancs, rosés et rouges pour la 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).

DOSAGE

Moût ou vin 0,2 - 1 g/l

La désacidification maximale autorisée dans les vins est de 1 g/l exprimée en acide tartarique, ce qui correspond à une dose de bicarbonate de potassium de 1,3 g/l. Ce produit peut faire l'objet d'une déclaration de déclaration.

Notes :

1. Le bicarbonate de potassium réagit exclusivement avec l'acide tartrique pour former le bitartrate de potassium. Après une stabilisation à froid, elle précipitera, ce qui entraîne une diminution supplémentaire de l'acidité totale.
2. Dans les cas où il est appliqué avant l'embouteillage, attendre entre 4 et 6 semaines avant l'embouteillage.

MODE D'EMPLOI

Dissouds dans une partie du mustu ou du vin à traiter puis ajoute au volume final. Secouez vigoureusement après 24 heures.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre blanche inodore.

PRÉSENTATION

Emballage de 25 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

EP 065 (rév. 9)

Richesse [%]	> 99
Humidité [%]	< 0,25
Insoluble dans l'eau [%]	< 1
Fe [mg/kg]	10 <
En tant que [mg/kg]	< 2
Pb [mg/kg]	< 1
Hg [mg/kg]	< 3
Na [%]	< 1

CONSERVATION

Évitez les températures < 2°C et > 38°C ainsi que les environnements présentant des odeurs fortes.

Conserver le produit dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec. Ne pas exposer directement à la lumière du soleil. Une fois ouvert, il faut l'utiliser dès que possible.

Date optimale de consommation: 2 ans.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conformément au Codex et Règlement œnologique international (UE) 2019/934 et aux amendements ultérieurs.