

Carbonate de calcium

Désacidificateur de moûts et de vins.

CARACTÉRISTIQUES

Le carbonate de calcium (E-170) est un désacidificateur qui modifie le pH en diminuant l'acidité. En réaction avec le moût, il est hydrolysé en acide carbonique, qui est décomposé en dioxyde de carbone et eau d'une part, et en ions calcium d'autre part. Ces ions s'ajoutent à la teneur totale en calcium contenue dans le vin. Cela permet de déciderement en neutralisant l'acidité excessive des moutons par salification.

APPLICATION

- À la récolte, comme un désacidificateur indispensable.
- Dans les vins blancs, rosés et rouges pour la correction de l'acidité lors des processus de production.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Le carbonate de calcium adoucit les vins, leur donnant plus d'harmonie et d'équilibre, réduisant ainsi l'acidité.

COMPOSITION

Carbonate de calcium (E-170).

DOSAGE

Moût/Vin 0,2 - 0,6 g/l

La désacidification maximale autorisée dans les vins est de 1 g/l exprimée sous forme d'acide tartarique, ce qui correspond à une dose de carbonate de calcium de 0,65 g/l.

Ce produit peut faire l'objet d'une déclaration de déclaration.

Note : Dans les cas où il est appliqué avant l'embouteillage, attendez entre 4 et 6 semaines avant l'embouteillage.

Mise en bouteille.

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

Une poudre blanche fine, inodore et sans goût.

PRÉSENTATION

Conteneur de 20 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

EP 289 (rév. 5)

Richesse [%]	> 98
Humidité [%]	< 2
Substances insolubles en acide [%]	< 0,2
Magnésium et sels alcalins [%]	< 1
Fluor [mg/kg]	< 50
Sb+Cu+Cr+Zn+Ba [mg/kg]	< 100
Hg [mg/kg]	< 0,5
CD [mg/kg]	< 1
En tant que [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 3

CONSERVATION

Conservez dans le contenant d'origine, dans un endroit frais et sec.

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.