

Bicarbonato di potassio

Deacidificante di mosti e vini

CARATTERISTICHE

Il **bicarbonato di potassio** (E-501) è un deacidificante che modifica il pH riducendo l'acidità. Aggiunto al mosto o al vino, reagisce con l'acido tartarico, producendo bitartrato di potassio, che si insolubilizza efficacemente.

APPLICAZIONE

- Nella vendemmia, come deacidificante del mosto.
- Nei vini bianchi, rosati e rossi si usa per correggerne l'acidità durante i processi di elaborazione.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Il **bicarbonato di potassio** ammorbidisce il vino, migliorandone l'armonia e l'equilibrio e riducendone l'acidità.

COMPOSIZIONE

Bicarbonato di potassio (E-501).

DOSE

Mosto/Vino 0,2 - 1 g/l

La deacidificazione massima permessa nei vini è di 0,65 g/l espressa sotto forma di acido solforico (1 g/l espresso sotto forma di acido tartarico), che corrisponde a una dose di bicarbonato di potassio di 1,3 g/l. Questo prodotto può essere soggetto a dichiarazione.

Note:

1. Il bicarbonato di potassio reagisce esclusivamente con l'acido tartarico formando bitartrato di potassio. Dopo la stabilizzazione a freddo precipiterà, comportando una nuova diminuzione dell'acidità totale.
2. Nei casi lo si applica prima dell'imbottigliamento, attendere da 4 a 6 settimane prima di imbottigliare.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Sciogliere in una parte del mosto o vino da trattare e aggiungere al volume finale. Agitare energicamente una volta trascorse 24 ore.

ASPETTO FISICO

Polvere bianca, inodore.

PRESENTAZIONE

Confezione da 25 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 065 (REV.9)

Purezza [%]	> 99
Umidità [%]	< 0,25
Insolubile nell'acqua [%]	< 1
Fe [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Na [%]	< 1

CONSERVAZIONE

Evitare condizioni di temperatura <2°C e >38°C ed ambienti con presenza di odori forti.

Conservare nella confezione di origine. Non esporre direttamente alla luce solare.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Cosumere preferibilmente: entro 2 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.