

Bicarbonato di potassio

Deacidificante di mosti e vini.

CARATTERISTICHE

Il bicarbonato di potassio (E-501) è un deacidificante che modifica il pH diminuendo l'acidità. Aggiunto al mosto o al vino, reagisce con l'acido tartarico, producendo bitartrato di potassio, che viene effettivamente insolubilizzato.

APPLICAZIONE

- Al raccolto, come deacidificante necessario.
- In vini bianchi, rosati e rossi per la correzione dell'acidità durante i processi produttivi.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Il bicarbonato di potassio ammorbidisce i vini, migliorandone l'armonia e l'equilibrio, riducendo l'acidità.

COMPOSIZIONE

Bicarbonato di potassio (E-501).

DOSAGGIO

Must/Vino 0,2 - 1 g/l

La massima deacidificazione consentita nei vini è di 1 g/l espresso in 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 precipita, il che comporta un'ulteriore diminuzione dell'acidità totale.
2. Nei casi in cui viene applicato prima dell'imbottigliamento, attendere tra 4 e 6 settimane prima dell'imbottigliamento.

COME USARLO

Sciogli in una parte del mosto o del vino da trattare e poi aggiungi al volume finale. Scuoti energicamente dopo 24 ore.

ASPETTO FISICO

Polvere bianca inodore.

PRESENTAZIONE

Contenitore da 25 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 065 (rev.9)

Ricchezza [%]	> 99
Umidità [%]	< 0,25
Insolubile in acqua [%]	< 1
Fe [mg/kg]	< 10
Come [mg/kg]	< 2
Pb [mg/kg]	< 1
Hg [mg/kg]	< 3
Na [%]	< 1

COME CONSERVARE

Evita condizioni di temperatura < 2°C e > 38°C e ambienti con forte odore.

Conserva nel contenitore originale. Non esporre direttamente alla luce solare. Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Data ottimale di consumo: 2 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto in conformità con il Codice e Regolamento Oenologico Internazionale (UE) 2019/934 e le successive modifiche.

Bicarbonato di potassio / Rev. 11 / Data: 01/07/2026

agrovin.com