

# Carbonato di calcio

Deacidificante di mosti e vini

## CARATTERISTICHE

Il carbonato di calcio (E-170) è un deacidificante che modifica il pH riducendo l'acidità. In reazione con il mosto, si idrolizza formando acido carbonico, che si scompone da una parte in anidride carbonica e acqua, e dall'altra in ioni di calcio. Detti ioni si uniscono al contenuto totale di calcio presente nel vino. In questo modo si otterrà una deacidificazione, neutralizzando mediante una reazione di salificazione l'eccesso di acidità del mosto.

## 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 carbonato di calcio ammorbidisce il vino, dotandolo di maggiore armonia ed equilibrio e riducendone l'acidità.

## COMPOSIZIONE

Carbonato di calcio (E-170).

## DOSE

- Mosto/Vino 0,2 - 0,6 g/l

La massima deacidificazione permessa nel vino è di 1 g/l, espressa sotto forma di acido tartarico. Questo prodotto può essere soggetto a dichiarazione.

Per ridurre l'acidità di 1 g/l, sono necessari 0,65 g/l di carbonato di calcio, espresso sotto forma di acidità tartarica.

Nota: 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 quindi aggiungere al volume finale. Agitare energicamente una volta trascorse 24 ore.

## ASPETTO FISICO

Polvere bianca fine, inodore e insipida.

## PRESENTAZIONE

Confezione da 20 kg.

## PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 289 (REV.5)

Purezza [%]	> 98
Umidità [%]	< 2
Solubili [%]	< 1
Mg [%]	< 1
Fe [mg/kg]	< 300
Pb [mg/kg]	< 3
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Na [mg/kg]	< 500

## 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.

Consumare 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.