

Carbonato di calcio

Deacidificante di mosti e vini.

CARATTERISTICHE

Il carbonato di calcio (E-170) è un deacidificante che modifica il pH diminuendo l'acidità. In reazione con il mosto, viene idrolizzato in acido carbonico, che viene scomposto in anidride carbonica e acqua da un lato e ioni calcio dall'altro. Questi ioni aumentano il contenuto totale di calcio contenuto nel vino. Questo ottiene la deacidificazione neutralizzando l'acidità eccessiva dei mosti tramite salificazione.

APPLICAZIONE

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

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Il carbonato di calcio ammorbidisce i vini, conferendo loro maggiore armonia e equilibrio, riducendo l'acidità.

COMPOSIZIONE

Carbonato di calcio (E-170).

DOSAGGIO

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

La massima deacidificazione consentita nei vini è di 1 g/l espresso come acido tartarico, che corrisponde a una dose di carbonato di calcio di 0,65 g/l.

Questo prodotto può essere soggetto a dichiarazione.

Nota: nei casi in cui viene applicato prima dell'imbottigliamento, attendere tra le 4 e le 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 fine, bianca, inodore e insipita.

PRESENTAZIONE

Contenitore da 20 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 289 (rev.5)

Ricchezza [%]	> 98
Umidità [%]	< 2
Sostanze insolubili in acido [%]	< 0.2
Magnesio e sali alcalini [%]	< 1
Fluoro [mg/kg]	< 50
Sb+Cu+Cr+Zn+Ba [mg/kg]	< 100
Hg [mg/kg]	< 0,5
CD [mg/kg]	< 1
Come [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 3

COME CONSERVARE

Conserva nel contenitore originale, in un luogo fresco e asciutto.

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.