

BICARBONATO DE POTÁSSIO

Desacidificante de mostos e vinhos.

CARACTERÍSTICAS

O **bicarbonato potásico** (E-501) é um desacidificante que modifica o pH diminuindo a acidez. Adicionado ao mosto ou ao vinho, reage com o ácido tartárico, produzindo bitartarato de potássio, que se insolubiliza de forma eficaz.

APLICAÇÃO

- Na vindima, como desacidificante do mosto.
- Em vinhos brancos, rosés e tintos para a correção da acidez durante os processos de produção.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

O **bicarbonato potásico** suaviza os vinhos, melhorando a sua harmonia e equilíbrio, subtraindo-lhes a acidez.

COMPOSIÇÃO

Bicarbonato de potássio (E-501).

DOSE

Mosto/Vinho 0,2 - 1 g/l

A desacidificação máxima permitida nos vinhos é de 1 g/l expressa em ácido tartárico, o que corresponde a uma dose de bicarbonato de potássio de 1,3 g/l.

Este produto pode estar sujeito a declaração.

Notas:

1.O bicarbonato de potássio reage exclusivamente com o ácido tartárico para formar bitartarato de potássio.

Após a estabilização pelo frio, precipitará, o que resulta numa nova diminuição da acidez total.

2. Nos casos em que é aplicado antes do engarrafamento, esperar entre 4 e 6 semanas antes de engarrafar.

MODO DE APLICAÇÃO

Dissolver numa parte do mosto ou vinho a tratar e adicionar ao volume final, em seguida. Agitar energicamente após transcorridas 24 horas.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 065 (REV.9)

Riqueza [%]	> 99
Humidade [%]	< 0,25
Insolúvel em água [%]	< 1
Fe [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Na [%]	< 1

ASPETO FÍSICO

Pó branco inodoro.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg.

CONSERVAÇÃO

Evitar condições de temperatura < 2°C e > 38°C e ambientes com presença de odores fortes.

Manter no recipiente original. Não expor diretamente à luz solar.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível. Consumir de preferência antes de: 2 anos a partir da embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.