

Bicarbonato de potássio

Desacidificante de mosto e vinhos.

FUNCIONALIDADES

O bicarbonato de potássio (E-501) é um desacidificante que modifica o pH ao diminuir a acidez. Adicionado ao mosto ou ao vinho, reage com o ácido tartárico, produzindo bitartrato de potássio, que é efetivamente insolúvel.

APLICAÇÃO

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

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

O bicarbonato de potássio amolece os vinhos, melhorando a sua harmonia e equilíbrio, reduzindo a acidez.

COMPOSIÇÃO

Bicarbonato de potássio (E-501).

DOSAGEM

Must/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 bitartrato de potássio. Após a estabilização a frio, precipita, o que resulta numa diminuição adicional da acidez total.
2. Nos casos em que é aplicado antes do engarrafamento, espere entre 4 e 6 semanas antes do engarrafamento.

COMO USAR

Dissolva numa parte do mosto ou vinho a tratar e adicione ao volume final depois. Sacode vigorosamente após 24 horas.

APARÊNCIA FÍSICA

Pó branco inodoro.

APRESENTAÇÃO

Contentor de 25 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 065 (rev.9)

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

COMO ARMAZENAR

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

Guarda no recipiente original. Não exponha diretamente à luz solar. Uma vez aberto, deve ser usado o mais rapidamente possível.

Data ótima de consumo: 2 anos.

RGSEAA: 31.00391/CR

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