

Carbonato de cálcio

Desacidificante de mosto e vinhos.

FUNCIONALIDADES

O carbonato de cálcio (E-170) é um desacidificante que modifica o pH ao diminuir a acidez. Em reação com o mosto, este é hidrolisado em ácido carbónico, que é decomposto em dióxido de carbono e água, por um lado, e iões de cálcio por outro. Estes iões aumentam o teor total de cálcio contido no vinho. Isto consegue a desacidificação ao neutralizar o excesso de acidez dos mostos através da salificação.

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 carbonato de cálcio amolece os vinhos, conferindo-lhes mais harmonia e equilíbrio, reduzindo a acidez.

COMPOSIÇÃO

Carbonato de cálcio (E-170).

DOSAGEM

Dodo/Vinho 0,2 - 0,6 g/l

A desacidificação máxima permitida nos vinhos é de 1 g/l expressa como ácido tartárico, o que corresponde a uma dose de carbonato de cálcio de 0,65 g/l.

Este produto pode estar sujeito a declaração.

Nota: Nos casos em que é aplicado antes do engarrafamento, espere entre 4 e 6 semanas antes do engarrafamento.

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 fino, inodoro e insípido.

APRESENTAÇÃO

Contentor de 20 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 289 (rev.5)

Riqueza [%]	> 98
Humidade [%]	< 2
Substâncias insolúveis em ácido [%]	< 0,2
Magnésio e sais alcalinos [%]	< 1
Flúor [mg/kg]	< 50
Sb++Cr+Zn+Ba [mg/kg]	< 100
Hg [mg/kg]	< 0,5
CD [mg/kg]	< 1
Como [mg/kg]	< 3
PB [mg/kg]	< 3

COMO ARMAZENAR

Guarde no recipiente original, num local fresco e seco.

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.