

Carbonat de calciu

Deacidificant pentru musturi și vinuri.

CARACTERISTICI

Carbonatul de calciu (E-170) este un dezacidificant care modifică pH-ul prin scăderea acidității. În reacție cu mustul, acesta este hidrolizat în acid carbonic, care este descompus în dioxid de carbon și apă pe de o parte și ioni de calciu pe de altă parte. Acești ioni contribuie la conținutul total de calciu conținut în vin. Aceasta va realiza dezacidificarea prin neutralizarea acidității excesive a mustului prin salificare.

APLICAȚIE

- La recoltare, ca un dezacidificant obligatoriu.
- În vinuri albe, roz și roșii pentru corectarea acidității în timpul proceselor de producție.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Carbonatul de calciu înmoaie vinurile, oferindu-le mai multă armonie și echilibru, reducând aciditatea.

COMPOZIȚIE

Carbonat de calciu (E-170).

DOZAJ

Must/Vin 0,2 - 0,6 g/l

Deacidificarea maximă permisă în vinuri este de 1 g/l exprimat ca acid tartaric, ceea ce corespunde unei doze de carbonat de calciu de 0,65 g/l.

Acest produs poate fi supus declarației.

Notă: În cazurile în care este aplicat înainte de îmbuteliere, așteptați între 4 și 6 săptămâni înainte de embuteliere.

CUM FOLOSEȘTI

Dizolvați într-o parte din mustul sau vinul ce urmează să fie tratat și adăugați la volumul final atunci. Agitați puternic după 24 de ore.

ASPECT FIZIC

Pudră fină, albă, fără miros și fără gust.

PREZENTARE

Recipient de 20 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

EP 289 (rev.5)

Averea [%]	> 98
Umiditate [%]	< 2
Substanțe insolubile în acid [%]	< 0,2
Magneziu și săruri alcaline [%]	< 1
Fluor [mg/kg]	< 50
Sb+Cu+Cr+Zn+Ba [mg/kg]	< 100
Hg [mg/kg]	< 0,5
CD [mg/kg]	< 1
Ca [mg/kg]	< 3
PB [mg/kg]	< 3

CUM DEPOZITEZI

Păstrează în recipientul original, într-un loc răcoros și uscat.

Odată deschisă, ar trebui folosită cât mai curând posibil.

Data optimă de consum: 2 ani.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Internațional Oenologic și Regulamentului (UE) 2019/934 și cu modificările ulterioare.