DESACIDIFICACIÓN

Bicarbonato de potasio

Desacidificación de los mostos y de los vinos.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** bicarbonato de potasio químicamente puro ($KHCO_3$).
- **Interés enológico:** producto utilizado para la **desacidificación** de mostos y vinos. La adición de iones de potasio provoca la salificación del ácido tartárico libre, formando hidrogenotartrato de potasio.

MODO DE EMPLEO

- El bicarbonato de potassio puede añadirse directamente al mosto o al vino, o puede disolverse en unas 10 veces su peso en agua y añadirse durante el remontado para garantizar una distribución uniforme.
- **En la práctica***: sólo se permiten correcciones limitadas: añadir 1,40 g/L para desacidificar el vino con 1 g/L de ácido sulfúrico. Añadir poco a poco a través de una cuba sin dilución previa en agua.
- **Consejo:** vacíe el tanque de unos cuantos hectolitros porque el producto es efervescente. Es fácil de utilizar debido a su alta solubilidad y a la importante liberación de CO_2, lo cual favorece una buena homogeneización.

  **Debido a la precipitación posterior a causa de la acción del frío, la disminución de la acidez suele ser aproximadamente 1,5 veces mayor que la de la teoría.*
- **Dosis de empleo recomendada:** la dosis deberá ser definida con su enólogo después de hacer análisis.

  Reglamentación UE: producto sujeto a reglamentación, refiérase a la legislación en vigor. Debe conservar un registro de manipulación en el que se especifique el uso del producto.

ESPECIFICACIONES

FÍSICO-QUÍMICAS

- **Aspecto y color:** polvo finamente granulado
- **Pureza**: > 99 - 101%

LÍMITES

- **Hierro:** < 10 mg/kg
- **Plomo:** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Sodio**: < 1 %

ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg y de 5 kg. Sacos de 25 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respectar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

AM/16-06-2022. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM