



Carbonate de Calcium

Désacidification des moûts et des vins.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Carbonate de calcium (CaCO_3).
- ◆ **Intérêt œnologique** : Produit utilisé pour la désacidification des moûts et des vins. Le carbonate de calcium provoque la salification de l'acide tartrique libre avec formation de tartrate de calcium (sels insolubles qui précipitent).



MODE D'EMPLOI

- ◆ Addition directement au vin à traiter par remontage.
 - ◆ **En pratique** : Apporter 1,10g/L pour désacidifier de 1 g/L en acide sulfurique le vin. Ajouter petit à petit par l'intermédiaire d'un cuvon sans dilution préalable dans l'eau.
 - ◆ **Astuce** : Vider de quelques hectolitres la cuve car le produit est effervescent.
 - ◆ **Dose d'emploi recommandée** : Dose d'emploi à définir avec votre œnologue après analyse.
- Réglementation UE** : Ce produit est soumis à réglementation, se conformer aux règles en vigueur. Tenir un registre de manipulation précisant l'emploi du produit. Produit autorisé uniquement dans certaines zones géographiques.



SPÉCIFICATIONS

PHYSICO-CHIMIQUES

- **Aspect et couleur** : Poudre blanche
- **Perte à la dessiccation** : < 2 %

LIMITES

- **Fer** : < 300 mg/kg
- **Plomb** : < 2 mg/kg
- **Mercure** : < 1 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Sodium** : < 500 mg/kg
- **Magnésium** : < 1 %



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Sacs de 25 kg.
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.