

BICARBONATO POTÁSICO

Desacidificante de mostos y vinos

CARACTERÍSTICAS

El **bicarbonato potásico** (E-501) es un desacidificante que modifica el pH disminuyendo la acidez. Añadido al mosto o vino, reacciona con el ácido tartárico, produciendo bitartrato potásico, que se insolubiliza de forma eficaz.

APLICACIÓN

- En vendimia, como acidificante del mosto.
- En vinos blancos, rosados y tintos para la corrección de la acidez durante los procesos de elaboración.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

El **bicarbonato potásico** suaviza los vinos mejorando su armonía y equilibrio, restándole acidez.

COMPOSICIÓN

Bicarbonato potásico (E-501).

DOSIS

Mosto/Vino 0,2 - 1 g/l

La desacidificación máxima permitida en vinos es de 0.65 g/l expresado en ácido sulfúrico (1 g/l expresado en ácido tartárico), que corresponde a una dosis de bicarbonato potásico de 1.3 g/l. Este producto puede estar sometido a declaración.

Notas:

1. El bicarbonato de potasio reacciona exclusivamente con el ácido tartárico formando bitartrato potásico. Después de la estabilización por frío precipitará, lo que se traduce en una nueva disminución de la acidez total.
2. En aquellos casos en que se aplique previo al embotellado, esperar entre 4 y 6 semanas antes de embotellar.

MODO DE EMPLEO

Disolver en una parte del mosto o vino a tratar y añadir al volumen final. Agitar enérgicamente una vez transcurridas 24 horas.

PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS

Riqueza [%]	> 99
Humedad [%]	< 0,25
Insoluble en agua [%]	< 1
Fe [mg/kg]	< 100
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Na [%]	< 1

ASPECTO FÍSICO

Polvo blanco inodoro.

PRESENTACIÓN

Envase de 25 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.