



Wine

BICARBONATO DI POTASSIO

Caratteristiche Generali

Il Bicarbonato di Potassio si presenta con cristalli inodori e incolori. Esso viene utilizzato come disacidificante sia per mosti che per vini finiti anche se trova applicazione in quasi tutti settori del beverage e nel trattamento conservativo degli ortaggi.

Il Bicarbonato di Potassio ha il vantaggio che se addizionato anche in misura eccessiva non influisce ne sulla stabilità del colore ne sulle caratteristiche organolettiche del vino; riduce la sensazione pungente apportata dagli acidi nella soluzione.

Nel caso in cui si decidesse di favorire la partenza della fermentazione malolattica ed in pH è troppo basso, è necessario disacidificare con Bicarbonato Di Potassio.

Modalità d'uso

Addizionare direttamente alla soluzione sotto agitazione

Composizione

Bicarbonato di Potassio (E501) purissimo (FU/BPFCC)

Dosi di impiego

Per l'utilizzo del Bicarbonato di Potassio bisogna attenersi alle leggi vigenti nella Comunità Europea.

Disacidificazione Consentita dalla UE: 1 g/l espresso in Acido Tartarico pari a 135 g/hl di Bicarbonato di Potassio.

Confezione e conservazione

Sacco da 25 kg, 10- 1 kg. Conservare in in luogo fresco e asciutto.

Rev.7/03.2019

