



POTASSIO BICARBONATO

SOLUZIONI PER L'ENOLOGIA

ENOVYS S.r.l.
Via Marco Biagi 5
37019 Peschiera del Garda VR
Tel: +39 0452215824
www.oeno.it

COMPOSIZIONE

Potassio Bicarbonato (E 501) puro.

CARATTERISTICHE

Aspetto: polvere

Colore: bianco

Densità apparente: 1,00 g/cm³

Solubilità in acqua (a 20 °C): 33,30 %

Temperatura di decomposizione: 200 °C

Prodotto non derivante da organismi geneticamente modificati, non contiene allergeni.

IMPIEGHI

Disacidificante. Permette di effettuare trattamenti di disacidificazione senza conferire ai prodotti trattati caratteristiche organolettiche indesiderate, né apporta sensibili del colore.

Il meccanismo d'azione del bicarbonato di potassio è duplice: alla diminuzione di acidità dovuta alla neutralizzazione degli acidi si somma la precipitazione del tartrato acido di potassio.

E' consigliabile effettuare il trattamento sul vino, non sui mosti, in quanto si ottengono migliori risultati rispetto alla stabilità tartarica.

DOSI

E' opportuno effettuare delle prove in laboratorio per determinare il dosaggio necessario.

Un trattamento operato con 1 g/l di bicarbonato di potassio, diminuisce circa dello 0,9% l'acidità totale.

Per l'utilizzo riferirsi alla legislazione vigente. Si ricorda che la disacidificazione dei vini, nelle aree viticole ove permessa, può essere effettuata soltanto entro un limite massimo di 1 g/l espresso come acido tartarico.

MODALITÀ D'USO

Il bicarbonato di potassio va aggiunto direttamente alla massa da trattare, mantenendo in agitazione; in seguito alla reazione di disacidificazione si ha formazione di anidride carbonica, si consiglia di non colmare completamente il contenitore, per agevolare così la liberazione.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 kg, ed in sacchi da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia)

Prodotto ammesso per la produzione di vini biologici (Reg. CE 203/2012).

Limitazioni d'uso /

Termine minimo di conservazione /

Classificazione Sicurezza Non classificato

Classificazione ADR Non classificato

OGM Non contiene OGM; non proviene da OGM

Allergeni Non contiene prodotti dell'all. III bis della direttiva 2000/13/CE modificata dalla direttiva 2007/68/CE

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.

Azienda con sistema di Gestione
Qualità certificato secondo le
Norme UNI EN ISO 9001

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.