DEACID Special

Disacidificante complesso per mosti e vini

DESCRIZIONE TECNICA

Quando il contenuto in acidi organici è elevato, è necessario ricorrere alla correzione dell'acidità.
Le sostanze autorizzate per la disacidificazione chimica dei vini sono il bicarbonato di potassio ($KHCO_3$), il potassio tartrato neutro (K_2T) e il carbonato di calcio ($CaCO_3$); questi composti originano sali poco solubili che tendono a precipitare.
Un dosaggio di 100 g/hL apporta almeno 400 ppm di calcio. (Si ricorda che la presenza di 80-120 ppm di calcio per i bianchi e 60-80 per i rossi già potrebbe causare precipitazioni di calcio).
Gli effetti del bicarbonato di potassio ($KHCO_3$) invece sono meno prevedibili: si deve sempre utilizzare una dose inferiore a quella teorica, perché il risultato cambierà nel tempo per i fenomeni di precipitazione, ed inoltre perché questo composto può rilasciare anche difetti organolettici riconducibili alle note alcaline.
Da queste premesse, per rispondere alle esigenze dell'enologo, nasce **Deacid Special**, un prodotto ben calibrato, con un decremento certo di acidità e senza rilasci di note alcaline.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Potassio bicarbonato, potassio tartrato neutro.

DOSI D'IMPIEGO

Sono necessari 140 g/hL di **Deacid Special** per abbassare l'acidità totale di 1 g/L.

MODALITÀ D'USO

Aggiungere **Deacid Special**, direttamente al mosto o nel vino, poco per volta, in rimontaggio, per evitare un'eccessiva disacidificazione localizzata (e comunque provvisoria) di una piccola quantità di prodotto. Se si utilizza in soluzione va sciolto in acqua. Fare attenzione allo sviluppo di CO_2, e al conseguente aumento di volume del vino.

CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 5 netti.

Referenza: DEACID_Special_TDS_IT_1220926_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com