



DEACID

Desacidificante complexo para mostos e vinhos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Deacid é composto por uma formulação de sais necessários para induzir a diminuição da acidez total através de reações de neutralização e uma sucessiva precipitação completa e rápida. O quadro ácido do vinho resulta deste modo macio e não é afetada a estrutura aromática.

Deacid contribui para dar equilíbrio entre as diferentes componentes, ácida, alcoólica, aromática e estimula a plena expressão da estrutura em todos os vinhos.

Deacid amacia os vinhos eliminando as sensações amargas e agressivas, conserva a adequada frescura nos vinhos brancos e arredonda as notas excessivamente ácidas nos tintos.

Para alguns objetivos de vinificação as desacidificações naturais podem não ser suficientes ou serem difíceis de obter. Em função da exclusiva composição, **Deacid** aplica-se com facilidade, não provoca precipitações tartáricas em garrafa e também pode ser útil nas ligeiras desacidificações da massa e do mosto não fermentado. Permite obter excelentes resultados em vinhos novos que tenham completado a fermentação, com expressão plena das sensações aromáticas.

Os sais componentes de **Deacid** reagem seletivamente com o ácido tartárico e não interagem com as outras moléculas ácidas, necessárias para completar a estrutura do vinho. O coadjuvante estimula a presença de condições ambientais mais adequadas para o desenvolvimento da fermentação maloláctica.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bicarbonato de potássio, tartarato neutro de potássio.

→ DOSES RECOMENDADAS

São necessários 130 g/hL de **Deacid** para diminuir a acidez total de 1 g/L (ou seja, de 1‰ em ácido tartárico e 0,72‰ em ácido sulfúrico).

NOTA. Para adições elevadas recomenda-se um ensaio prévio em laboratório, com o objetivo de avaliar organolepticamente os resultados pretendidos.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar **Deacid** diretamente no mosto ou no vinho, pouco a pouco, em remontagem, para evitar uma excessiva desacidificação localizada (e, portanto, provisória) de uma pequena quantidade de produto. Se for utilizado em solução deve ser dissolvido em água. Ter atenção ao desenvolvimento de CO₂, e ao consequente aumento do volume do vinho.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e calor diretos.

Saco com 25 kg.

