

DESACID

Desacidificação para implementar o método chamado “duplo-sal”.

CARACTERÍSTICAS

A desacidificação pelo método conhecido como “duplo-sal”, é interessante quando o teor de ácido málico é superior ao do ácido tartárico e que a fermentação maloláctica não é desejada: ele permite de eliminar o ácido málico sob a forma de tartromalato de cálcio em uma proporção dependendo do teor de ácido tartárico do vinho.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

A desacidificação “duplo-sal” só é possível com um produto como o **DESACID OF**, composto de carbonato de cálcio E170 precipitado leve. Este carbonato de cálcio ultrafino apresenta uma densidade muito baixa, uma alta capacidade de adsorção de água e a particularidade de ser muito fluido, o que garante uma mistura homogênea sólida/líquida desde o escoamento do vinho sobre o **DESACID**.

A adição de **DESACID OF** causa a precipitação do ácido málico e do ácido tartárico sob a forma de um sal, tartromalato de cálcio, composto de 50% de ácido tartárico e de 50% de ácido málico. Se o teor de ácido tartárico é muito baixo no vinho, é possível adicioná-lo ao volume parcial de vinho a ser desacidificado.

O sucesso da operação depende do respeito das condições de pH, pois este sal se re-decompõe em um pH < 4,5. Para manter um pH elevado, o vinho é derramado sobre o carbonato de cálcio, e apenas uma parte do volume de vinho é desacidificado, afim de continuar em um meio excedentário em carbonato de cálcio (com isso um pH alto).

A desacidificação pelo método “duplo-sal” se traduz por uma perda de volume nominal, que representa 1,5 litros para 1 kg de carbonato de cálcio, ou seja, uma perda de 0,1% para uma desacidificação de 1 g/l de ácido tartárico.

NB: É imperativo respeitar o volume parcial a ser desacidificado. A desacidificação irá ocorrer apenas em vinhos sulfitados, estabilizados.

DOSAGEM

1) Desacidificação máxima (Dmax) possível:

O teor de ácido tartárico sendo o fator limitante para a desacidificação, é preciso conhecer a desacidificação máxima possível. Se o teor de ácido tartárico é demasiado baixo, é possível adicioná-lo ao volume parcial de vinho a ser desacidificado. Para um bom equilíbrio do vinho, conservar após a desacidificação um teor residual de ácido tartárico (**Ar**) de cerca de 1,5 a 2,0 g/L (não descer abaixo de 0,5 g/l).

$$D_{\max} = \frac{A1 (A - Ar)}{(A1 - A)}$$

2) Quantidade (Q) de Desacid OF a utilizar:

$$Q = 0.7 (A1 - A2) V'$$

3) Volume parcial (v) de vinho a desacidificar :

$$V'' = \frac{(A1 - A2)}{(A1 - 3)} V'''$$

A1 = acidez total inicial expressa em g/l de ácido tartárico

A2 = acidez total final desejada em g/l de ácido tartárico

A = teor de ácido tartárico do vinho expresso em g/l de ácido tartárico

Ar = teor final de ácido tartárico após desacidificação, em g/l de ácido tartárico

Q = quantidade total de **DESACID OF** a ser utilizado, expressa em gramas

0,7 = carbonato de cálcio (**DESACID OF**) necessário para neutralizar 1 g/l de ácido tartárico (0,67 em teoria).

V' = volume total de vinho a desacidificar, expresso em litros

V'' = volume parcial a desacidificar expresso em hl

V''' = volume total de vinho a desacidificar expresso em hl

3 = média dos ácidos secundários (outros, com exceção do ácido tartárico e do ácido málico) formados durante a fermentação alcoólica.

INSTRUÇÕES DE USO**Ler atentamente**

Coloque **DESACID OF** (máximo de 10 kg) no fundo de uma pequena cuba equipada com um misturador. A capacidade da cuba deve ser o dobro do volume parcial a ser desacidificado (espuma).

Adicionar 100 litros (ou 5%) do volume parcial de vinho a ser desacidificado e misturar.

Adicionar **muito lentamente** o volume parcial de vinho a ser desacidificado em um débito máximo de 500 litros em 15 minutos, ao mesmo tempo mexendo sempre afim de nunca descer abaixo de um pH 4,5.

Quando os $\frac{3}{4}$ do volume parcial a desacidificar foram tratados e que a quantidade do **DESACID OF** é superior a 10 kg, adicionar o restante do **DESACID OF** nesta fase e continuar a misturar adicionando o resto do volume parcial a ser desacidificado.

- Se o volume da pequena cuba é insuficiente, realizar a operação em várias vezes nas proporções de 5 kg de **DESACID OF** + 100 litros de vinho, levar em seguida a 250/1000 litros que precisam ser bem misturados até o final da reação, logo depois transvasar para uma cuba maior com o dobro do volume a ser desacidificado (muita espuma). Prosseguir a operação nesta segunda cuba misturando com um mexedor ou com uma bomba com forte débito (100 hl/h no mínimo) adicionando mais lentamente (5 hl/h) o vinho restante para a desacidificar, se possível com uma segunda bomba.
- Depois no final da afusão do volume de vinho a ser desacidificado, misturar ainda 10 a 15 minutos, até o final da reação (desaparecimento da espuma).
- Aguarde cerca de 15 minutos e separar o duplo-sal formado pela filtração kieselguhr. Esta operação é **indispensável**, caso contrário o tartromalato se dissolve.
Reunir o volume parcial desacidificado e clarificado com o volume original. Não espere, pois existe o risco de alteração deste vinho desacidificado onde o pH é de 4,5.

- Após ter reunido os vinhos, uma precipitação de tartarato de cálcio se produz com o excedente de carbonato de cálcio do volume parcial desacidificado. Ela será tanto mais importante que o teor final em ácido tartárico é elevado, mas os teores de cálcio residual serão mais baixos.
- **Espere pelo menos 3 meses após a acidificação antes do engarrafamento. Verificar antes o teor de cálcio residual.** É aconselhável mexer a cuba desacidificada após um mês, a fim de facilitar as precipitações residuais de tartarato de cálcio.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

5 e 25 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

Utilizar de preferência antes do prazo de validade (D.L.U.O.) indicado na embalagem.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.