BICARBONATE DE POTASSIUM

Desacidificante

CARACTERÍSTICAS

En la desacidificación, **bicarbonate de potassium** ($KHCO_3$), junto con el ácido tartárico del vino, dan lugar a una sal insoluble de KTH.

APLICACIONES

Bicarbonate de potassium, junto con el ácido tartárico del vino, da lugar a una sal insoluble.
Además de la neutralización química, una parte de la desacidificación es debida también a un fenómeno de sobresaturación de potasio.
El efecto del bicarbonato potásico es menos preciso que el del carbonato cálcico, ya que las sales que forma con el ácido tartárico (KTH) son menos insolubles que el CaT. Por este motivo, la disminución de la acidez, al ser menor, es también más progresiva.
En general, es preferible utilizar una dosis inferior a la dosis teórica. La ausencia de calcio facilitará la estabilización, una vez terminado el tratamiento.

DOSIS

En teoría, la adición de un gramo de **bicarbonate de potassium** en un litro de vino debería provocar una disminución de la acidez de 0,49 g/L (expresada como ácido sulfúrico). Pero la realidad no es tan simple, ya que este tipo de adición tiene unos efectos secundarios sobre el pH y la precipitación de otras sales. Las consecuencias no serán totalmente perceptibles hasta después de un tratamiento en frío.
El uso de **bicarbonate de potassium** está recomendado **para desacidificaciones débiles**. Por ejemplo, el aporte de 40 a 45 g/hL de $KHCO_3$ permite disminuir la acidez total, expresada como ácido sulfúrico, en aproximadamente unos 0,3 g/L.
La desacidificación sólo está permitida en determinadas zonas vitícolas, y bajo determinadas condiciones.

MODO DE EMPLEO

Añadir **bicarbonate de potassium** directamente al depósito, lentamente, en el transcurso de un remontado (atención a la espuma). **Bicarbonate de potassium** también puede diluirse en 10 veces su peso de mosto o vino, y añadirse después al total de volumen a tratar.
Transcurridos unos 15 días, agitar el vino para poner en suspensión los cristales formados y favorecer así la formación de más cristales.

Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

044/2024 -1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A.Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France - Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60

PRESENTACIÓN

1 kg y 25 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France - Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60