



LES ESSENTIELS

CARBONATE DE CALCIUM

Désacidifiant

CARACTERISTIQUES

Utilisés pour la désacidification, le **CARBONATE DE CALCIUM** (CaCO_3) donne, avec l'acide tartrique, des sels insolubles: CaT .

Poudre blanche très fine
Carbonate de calcium de qualité alimentaire
 $\text{CaCO}_3 > 99\%$

APPLICATIONS

Le **CARBONATE DE CALCIUM** a un pouvoir désacidifiant d'au maximum 85% supérieur à celui du **BICARBONATE DE POTASSIUM**. Il désacidifie plus, avec un effet sur le pH plus immédiat.

1 g/l de carbonate de calcium permet de diminuer l'acidité totale d'environ 1 g/l, exprimée en acide sulfurique. Mais il apporte aussi du calcium qui pourra, plus tard, précipiter. C'est pourquoi il est **préférable de l'utiliser pendant les vinifications**.

Avec le **CARBONATE DE CALCIUM**, la réaction de neutralisation est purement chimique, avec libération de CO_2 . Dès que la cuve ne mousse plus, la réaction est terminée.

La désacidification n'est autorisée que dans certaines zones viticoles, dans certaines conditions.

DOSE D'EMPLOI

En théorie, l'apport de 1 g/l de carbonate de calcium provoque une chute d'acidité totale de 0,98 g/l.

Cependant, ces ajouts ont des effets secondaires sur le pH et sur d'autres précipitations de sels. Ces conséquences ne seront totalement perceptibles qu'après le passage au froid.

Le carbonate de calcium se disperse dans le volume à traiter, en agitant le milieu.

Une quinzaine de jours après le traitement, il est nécessaire d'agiter le vin pour remettre en suspension les cristaux et favoriser ainsi de nouvelles cristallisations.

MODE D'EMPLOI

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Poudre conditionnée en sac de 1 et 25 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

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