



# **DISACIDIFICANTE BIANCONEVE**

## **DESACIDIFICANTE Y CURATIVO DE VINOS ÁCIDOS Y AGRIOS**

### COMPOSICIÓN

E501 (II) Bicarbonato de potasio (95%), E336 tartrato neutro de potasio (5%).

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo cristalino blanco, inodoro

El DESACIDIFICANTE BIANCONEVE es un producto especialmente estudiado para:

- Reducir la acidez de los vinos para que sean más suaves y agradables
- Curar los vinos agrios, aún no picados, mejorando sensiblemente sus cualidades organolépticas. En dichos casos se recomienda efectuar previamente un tratamiento de estabilización biológica (filtración, centrifugación, pasteurización, adición de anhídrido sulfuroso) y, a continuación, conservar el producto bien sulfitado, al amparo del aire y a temperaturas bajas.

El producto respeta las características organolépticas naturales del vino y no influye en el color.

### APLICACIONES

El DESACIDIFICANTE BIANCO NEVE está indicado para el tratamiento de cualquier tipo de vino y en especial modo de los vinos de calidad.

- Desacidificación de vinos y mostos
- Mejorar la calidad organoléptica de los vinos agrios
- Corrección del pH

### DOSIS

De 50 a 135 g/100L

135 g/100L de DESACIDIFICANTE BIANCONEVE reducen la acidez de 1 g/L en ácido tartárico, (límite de ley previsto por Reg. (UE) n° 479/2008).

En caso se quiera subir el pH, para calcular la dosis de DISACIDIFICANTE BIANCONEVE a utilizar, seguir este procedimiento:

- Tomar 100ml de vino
  - Añadir hidróxido de sodio (NaOH) 0,1N → determinar los ml para llegar al pH deseado
- ml de hidróxido de sodio x 10 = g/hL DISACIDIFICANTE BIANCONEVE

### MODO DE EMPLEO

Disuélvase en poca agua el DESACIDIFICANTE BIANCONEVE, mezclando bien la solución, y añádase directamente al vino poco a poco, agitando constantemente o en remontado. Déjese reposar el vino dos días, trasiéguese y consérvese al amparo del aire y a temperaturas bajas. Como alternativa, se puede tratar directamente con el DESACIDIFICANTE BIANCONEVE un 15% de la masa por desacidificar, mezclar enérgicamente y dejar en contacto durante dos o tres horas. A continuación trasegar (eventualmente filtrando) y añadir al resto del vino, homogeneizando la masa con un remontado.

### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 1 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.

El producto cumple con las características marcadas por:

Codex Œnologique International

Reglamento (UE) N.231/2012

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 479/2008

Reglamento (CE) N. 606/2009