



DISACIDIFICANTE BIANCONEVE

DISACIDIFICANTE E CURATIVO DEI VINI AGRI E SPUNTI

COMPOSIZIONE

E501 (ii) Bicarbonato di potassio (95%), E336 tartrato neutro di potassio (5%).

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere cristallina bianca, inodore

Il DISACIDIFICANTE BIANCONEVE è un prodotto particolarmente studiato per:

- la riduzione dell'acidità dei vini;
- la cura dei vini spunti, ma non ancora acescenti, di cui migliora sensibilmente le qualità organolettiche. In questi casi è consigliabile eseguire preventivamente un trattamento di stabilizzazione biologica (filtrazione, centrifugazione, pastorizzazione, addizione di anidride solforosa) e, successivamente, conservare il prodotto ben solfitato, al riparo dall'aria ed a bassa temperatura.

Il prodotto rispetta le caratteristiche organolettiche naturali del vino e non ha influenza sul colore.

APPLICAZIONI

- Disacidificazione di vini e mosti
- Miglioramento organolettico dei vini con spunto acetico
- Correzione del pH

DOSI

Da 50 a 135 g/hl

135 g/hl di DISACIDIFICANTE BIANCONEVE riducono l'acidità di circa 1 g/l in acido tartarico (limite massimo di disacidificazione previsto dal Regolamento (CE) N. 479/2008).

Per un calcolo preciso della dose di DISACIDIFICANTE BIANCONEVE da utilizzare, operare come segue:

- prendere 100ml vino
- aggiungere idrossido di sodio (NaOH) 0,1N → determinare i ml per arrivare a pH desiderato

→ ml di idrossido di sodio x 10 = g/hL DISACIDIFICANTE BIANCONEVE

MODALITA' D'USO

Sciogliere in poca acqua il DISACIDIFICANTE BIANCONEVE, mescolando bene la soluzione, ed aggiungere direttamente al vino poco per volta, sotto agitazione o in rimontaggio. Lasciare a riposo il vino per due giorni, travasarlo e conservarlo poi al riparo dall'aria e a basse temperature.

In alternativa, trattare direttamente col DISACIDIFICANTE BIANCONEVE una aliquota di vino pari a circa il 15% della massa da disacidare, mescolare energicamente, lasciare a contatto per due o tre ore, travasare (eventualmente filtrare) e aggiungere al resto del vino, omogeneizzando la massa con un rimontaggio.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

Prodotto composto da materie prime conformi alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Regolamento (UE) N.231/2012

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 479/2008

Regolamento (CE) N. 606/2009