



## Agentes Estabilizantes

# DESACIDIFICANTE BIANCO NIEVE

### COMPOSIÇÃO

Bicarbonato de potássio (95%), tartarato neutro de potássio (5%).

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspecto: pó cristalino branco, inodoro

O **DESACIDIFICANTE BIANCO NEVE** é um produto especialmente estudado para:

- *Reduzir a acidez dos vinhos*, tornando-os mais suaves e agradáveis.  
O produto respeita as características organolépticas naturais do vinho e não interfere na cor.
- *Curar os vinhos azedos*, ainda sem o pico acético, melhorando sensivelmente as qualidades organolépticas. Em alguns casos recomenda-se efectuar previamente um tratamento de estabilização biológica (filtração, centrifugação, pasteurização, adição de anidrido sulfuroso) e, de seguida, conservar o vinho bem sulfitado, ao abrigo do ar e das temperaturas baixas.

### APLICAÇÕES

O **DESACIDIFICANTE BIANCO NEVE** está indicado para o tratamento de qualquer tipo de vinho, nomeadamente os vinhos de qualidade.

### DOSES

De 50 a 135 g/hL

135 g/hL de **DESACIDIFICANTE BIANCO NEVE** reduzem a acidez em 1 g/L de ácido tartárico, que é o limite legal previsto pela UE para o tratamento de desacidificação dos vinhos.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver num pouco de água o **DESACIDIFICANTE BIANCO NEVE**, mexendo bem a solução, e adicionar directamente ao vinho pouco a pouco, agitando constantemente ou remontando. Deixar repousar o vinho uns dias, trasfegar e conservar ao abrigo do ar e das temperaturas baixas.

Como alternativa, pode-se tratar directamente com **DESACIDIFICANTE BIANCO NEVE** 15% do volume a desacidificar, mexendo energicamente e deixando em contacto durante duas ou três horas trasfegando-se de seguida (eventualmente filtrando) com o resto do vinho, homogeneizando a massa com remontagem.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Saco de 1 Kg

Saco de 25 Kg

Embalagem fechada: armazene o produto num local seco, fresco e arejado.

Embalagem aberta: feche a embalagem com cuidado e conserve-a como indicado anteriormente.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 1493/99.