

CARBONATO DE CÁLCIO

Desacidificante



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Desacidificante prático, que com suas doses reduzidas explica uma ação sinérgica, não provocando alterações no sabor (lixívia ou gosto amargo) notas típicas obtidas através do uso de produtos simples.

APLICAÇÃO

Usado nos vinhos com elevada acidez fixa, porém muito ásperos, ou para vinhos onde aponta acidez volátil, deixando os vinhos mais equilibrados e harmônicos.

É aconselhável antes de tal emprego, um tratamento de estabilização biológica (microfiltração, pasteurização, correção de anidrido sulfuroso).

COMPOSIÇÃO

Carbonato de cálcio

MODO DE USO

Agregar diretamente no vinho mantendo em remontagem.

DOSE DE EMPREGO

90 - 100 g/hl baixa a acidez total do vinho em 1‰
(dose teórica para neutralizar 100 gramas de ácido tartárico)

EMBALAGEM

- Sacos de 25 kg