

# CX BICARBONATO K

## CORRETTORE DI ACIDITA'

### COMPOSIZIONE

Bicarbonato di potassio (E 501) puro.

### CARATTERISTICHE

Polvere cristallina. È un disacidificante dotato di ottimo potere neutralizzante.

### IMPIEGHI

CX BICARBONATO K esplica due azioni: diminuisce l'acidità neutralizzando gli acidi e precipita il tartrato acido di potassio. Per ottenere migliori risultati di stabilità tartarica è consigliabile effettuare il trattamento sul vino, e non sul mosto. L'utilizzo di bicarbonato di potassio conferisce al vino un migliore equilibrio organolettico ed induce una più rapida stabilizzazione chimico-fisica. Se si volesse favorire la fermentazione malolattica e il pH dovesse essere basso, si consiglia una leggera disacidificazione.

**Per l'impiego di CX BICARBONATO DI POTASSIO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.**

### MODALITÀ D'USO:

Aggiungere CX BICARBONATO K direttamente alla massa da trattare, mantenendo in agitazione.

In seguito alla reazione di disacidificazione si forma CO<sub>2</sub> quindi si consiglia di non colmare completamente il contenitore.

### DOSI

Si consiglia di effettuare prove di laboratorio per determinare il dosaggio corretto. Si consideri che aggiungendo 1 g/L di CX BICARBONATO K si diminuisce l'acidità totale dello 0.9 %.

Nota: la disacidificazione dei vini – dove permessa – può essere effettuata entro un limite massimo di 1 g/L espresso come acido tartarico.

### CONFEZIONI

CX BICARBONATO K è disponibile in confezioni da 1 e da 25 kg.

### CONSERVAZIONE

Il prodotto è igroscopico; conservare in luogo fresco, asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

### PERICOLOSITÀ

In base alla normativa vigente europea il prodotto è classificato: non pericoloso ma soggetto a scheda di sicurezza.

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021