

# CX DISACIDIFICANTE

## DISACIDIFICANTE CON AZIONE MIGLIORATIVA DEI VINI ACIDI

### COMPOSIZIONE

Bicarbonato di potassio (E 501) 95 %, Tartrato neutro di potassio (E 336) 5 %.

### CARATTERISTICHE

CX DISACIDIFICANTE è un disacidificante complesso in grado di ridurre l'acidità fissa dei vini bianchi, rossi e rosati. La sua azione si traduce in un aumento della morbidezza e gradevolezza dei vini eccessivamente acidi, permettendo di riequilibrare ed esaltare le loro caratteristiche organolettiche senza modificarne le caratteristiche cromatiche.

CX DISACIDIFICANTE contribuisce alla cura dei vini al miglioramento dei vini agri e leggermente spunti, in tal caso si dovrà intervenire anche al fine di assicurare la stabilità microbiologica (integrazione dell'anidride solforosa, filtrazioni, ecc.).

### IMPIEGHI

CX DISACIDIFICANTE è indicato nei trattamenti di disacidificazione di tutti i vini e in particolare per i prodotti di pregio.

La disacidificazione può essere eseguita prima o contestualmente alla stabilizzazione tartarica a freddo oppure dopo la fermentazione primaria al fine di facilitare l'innesco della fermentazione malolattica o per la elaborazione di vini novelli.

**Per l'impiego di CX DISACIDIFICANTE attenersi alle norme di legge vigenti in materia.**

### MODALITÀ D'USO

Aggiungere CX DISACIDIFICANTE direttamente al vino oppure sciogliere previamente il prodotto in un'aliquota di acqua e quindi additivare lentamente al prodotto da trattare, omogeneizzando accuratamente.

### DOSI

In funzione del risultato richiesto fino a un massimo di 400 g/hL.

Nota: 110 g/hL di CX DISACIDIFICANTE diminuiscono l'acidità fissa del vino di circa 1 g/L.

### IMBALLO

Sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg.

### CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

### PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.