



PACKAGING

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



COMPOSIZIONE

Bicarbonato di potassio (E 501) puro.

Si dichiara che CX BICARBONATO DI POTASSIO:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)
- Approvato Kosher

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa vigente europea il prodotto è classificato: non pericoloso (fare riferimento alla scheda di sicurezza).

CARATTERISTICHE

CORRETTORE DI ACIDITÀ

CX BICARBONATO DI POTASSIO si presenta come polvere cristallina. È un disacidificante dotato di ottimo potere neutralizzante.

IMPIEGHI

CX BICARBONATO DI POTASSIO esplica due azioni: diminuisce la diminuzione di acidità dovuta alla neutralizzazione degli acidi, si somma la precipitazione del 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 CX BICARBONATO DI POTASSIO conferisce al vino un migliore equilibrio sensoriale 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.

Scheda tecnica del 21.02.2025



MODALITÀ D'USO

Aggiungere CX BICARBONATO DI POTASSIO direttamente alla massa da trattare, mantenendola in agitazione.

In seguito alla reazione di disacidificazione si forma CO₂ quindi si consiglia di non colmare completamente il contenitore.

DOSI

Si consiglia di effettuare prove per determinare il dosaggio corretto. Si consideri che aggiungendo 1 g/L di CX BICARBONATO DI POTASSIO 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.

CONSERVAZIONE

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