



CX DISACIDIFICANTE

Acidificanti e Disacidificanti

Scheda tecnica

PACKAGING

CX DISACIDIFICANTE è disponibile in sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg.



COMPOSIZIONE

Tartrato neutro di potassio (E 336) puro (tartrato bipotassico, tartrato solubile).

Si dichiara che CX TARTRATO NEUTRO 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 europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.

CARATTERISTICHE

DISACIDIFICANTE CON AZIONE MIGLIORATIVA DEI VINI ACIDI

CX DISACIDIFICANTE è un prodotto la cui azione determina la riduzione dell'acidità fissa dei vini bianchi, rossi e rosati, portando quindi ad un aumento della morbidezza e della gradevolezza dei vini eccessivamente acidi, riequilibrando ed esaltando le caratteristiche sensoriali senza modificarne le caratteristiche cromatiche.

CX DISACIDIFICANTE contribuisce alla cura dei vini e al miglioramento dei vini agri e leggermente spunti; in questa circostanza si dovrà valutare di attuare un intervento 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 momenti, 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.

Scheda tecnica del 09/05/2025



MODALITÀ D'USO

CX DISACIDIFICANTE può essere aggiunto direttamente al vino, oppure aggiunto lentamente al prodotto da trattare previa miscelazione in un'aliquota di acqua, 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.

CONSERVAZIONE

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