



#### PACKAGING

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



#### COMPOSIZIONE

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

Si dichiara che CX DISACIDIFICANTE:

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

#### PERICOLOSITÀ

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

Scheda tecnica del 09/05/2025

#### 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.**



#### 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.