



DEACID Special

Desacidificante complejo para mostos y vinos

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Cuando el contenido en ácidos orgánicos es elevado, es necesario realizar correcciones de la acidez. Las sustancias autorizadas para la desacidificación química de los vinos son el bicarbonato de potasio (KHCO_3), el tartrato de potasio neutro (K_2T) y el carbonato de calcio (CaCO_3); estos compuestos originan sales poco solubles que tienden a precipitar.

Una dosis de 100 g/hL aporta al menos 400 ppm de calcio (tener en cuenta que la presencia de 80-120ppm de calcio en el vino blanco y 60-80 para el tinto, podría causar precipitaciones de Ca).

Los efectos del bicarbonato de potasio (KHCO_3) por el contrario son menos predecibles: se debe siempre utilizar una dosis inferior a la teórica, porque el resultado cambiara con el tiempo debido a los fenómenos de precipitación, y además este compuesto puede dejar defectos organolépticos a notas alcalinas.

A partir de estas premisas, para satisfacer las exigencias del enólogo, nace **Deacid Special**, un producto bien equilibrado, con una disminución de la acidez y sin presencia de notas alcalinas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bicarbonato de potasio, Tartrato de potasio neutro.

→ DOSIS DE EMPLEO

Se requieren 140 g/hL de **Deacid Special** para bajar la acidez total en 1 g/L.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar **Deacid Special**, directamente al mosto o en el vino, poco a poco, en remontado para evitar una excesiva desacidificación (localizada y provisional) de una pequeña cantidad de producto. Si se utiliza en disolución debe ser disuelto en el agua. Prestar atención al desarrollo del CO_2 , y el consiguiente aumento de volumen del vino.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 25 kg netos.

