



DEACID

Disacidificante complesso per mosti e vini



→ DESCRIZIONE TECNICA

Deacid è composto da una formulazione di sali utili ad indurre l'abbassamento dell'acidità totale con reazioni di neutralizzazione ed una successiva precipitazione completa e rapida. Il quadro acido del vino risulta così modulato mentre non è intaccata la struttura aromatica.

Deacid contribuisce a dare equilibrio tra le diverse componenti, acida, alcolica, aromatica ed agevola la piena espressione del corpo in tutti i vini. **Deacid** ammorbidisce i vini eliminando i sentori acerbi ed aggressivi, conserva la giusta freschezza nei vini bianchi e arrotonda le note eccessivamente acide nei rossi.

Per alcuni obiettivi di vinificazione le disacidificazioni naturali possono non essere sufficienti o risultare difficili da ottenere. In funzione dell'esclusiva composizione, **Deacid** può essere agevolmente impiegato, non provoca precipitazioni tartariche in bottiglia e può essere utile anche nelle deboli disacidificazioni del pigiato e del mosto non fermentato. Permette di ottenere eccellenti risultati sui vini nuovi che hanno portato a termine la fermentazione, con la piena espressione dei sentori aromatici.

I sali componenti di **Deacid** reagiscono selettivamente con l'acido tartarico e non interagiscono con le altre molecole acide, utili a completare la struttura del vino. Il coadiuvante agevola la presenza delle condizioni ambientali più adeguate per lo svolgimento della fermentazione malolattica.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Potassio bicarbonato, Potassio tartrato neutro.

→ DOSI D'IMPIEGO

Sono necessari 130 g/hL di **Deacid** per abbassare l'acidità totale di 1 g/L (cioè dell'1‰ in acido tartarico e 0,72‰ in acido solforico).

N.B.: per aggiunte elevate si consiglia un preventivo saggio in laboratorio, al fine di valutare organoletticamente i risultati desiderati.

Referenza: DEACID_TDS_IT_1180919_OENO_Italy





DEACID

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere **Deacid**, direttamente al mosto o nel vino, poco per volta, in rimontaggio, per evitare un'eccessiva disacidificazione localizzata (e comunque provvisoria) di una piccola quantità di prodotto.

Se si utilizza in soluzione va sciolto in acqua.

Fare attenzione allo sviluppo di CO₂ e al conseguente aumento di volume del vino.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 5 netti.

Sacchi da kg 25 netti.

