



DEACID

Desacidificante complejo para mostos y vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Deacid está compuesto por una formulación de sales útiles para inducir la baja de la acidez total con reacciones de neutralización y una sucesiva precipitación completa y rápida. El cuadro ácido del vino resulta moderado mientras no esté afectada la estructura aromática.

Deacid contribuye a dar equilibrio entre los diversos componentes, ácido, alcohólico, aromático y facilita la plena expresión del cuerpo en todos los vinos.

Deacid suaviza los vinos eliminando las notas ácidas y agresivas, conserva la frescura justa en los vinos blancos y redondea las notas excesivamente ácidas en los tintos.

Para algunos objetivos de vinificación las desacidificaciones naturales pueden no ser suficientes o resultar difíciles de obtener. En función de la exclusiva composición, **Deacid** puede ser fácilmente empleado, no provoca precipitaciones tartáricas en botella y puede ser útil también en las débiles desacidificaciones de la molienda y del mosto no fermentado. Permite obtener excelentes resultados sobre los vinos nuevos que han colaborado en el término de la fermentación, con la plena expresión de los sentidos aromáticos.

Las sales componentes de **Deacid** reaccionan selectivamente con el ácido tartárico y no interactúan con otras moléculas ácidas, útiles para completar la estructura del vino. El coadyuvante facilita la presencia de condiciones ambientales adecuadas para el desarrollo de la fermentación maloláctica.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bicarbonato potásico, tartrato potásico neutro.

→ DOSIS DE EMPLEO

Son necesarios 130 g/hL para disminuir la acidez total de 1 g/L (es decir, de 1‰ en ácido tartárico y 0,72‰ en ácido sulfúrico).

N.B.: para adiciones altas, se aconseja una prueba preliminar en el laboratorio, a fin de evaluar órganolépticamente los resultados deseados.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente al mosto o al vino, lentamente en remontado, para evitar una excesiva desacidificación local de una pequeña cantidad de producto. Si se utiliza en solución, disolver en agua. Prestar atención al desarrollo de CO₂ y al 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 5 kg neto.

Sacos de 25 kg neto.

