



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

BICARBONATO DI POTASSIO

PRODOTTI BASE

COMPOSIZIONE

Potassio bicarbonato (E501) puro.

CARATTERISTICHE

Aspetto: polvere

Colore: bianco

Densità apparente: 1,00 g/cm³

Solubilità in acqua (a 20 °C): 33,30 %

Temperatura di decomposizione: 200 °C

IMPIEGHI

E' un prodotto disacidificante. Permette di effettuare trattamenti di disacidificazione senza conferire ai prodotti trattati caratteristiche organolettiche indesiderate, né apporta sensibili variazioni del colore. Il meccanismo d'azione del bicarbonato di potassio è duplice: alla diminuzione di acidità dovuta alla neutralizzazione degli acidi si somma la precipitazione del tartrato acido di potassio. E' consigliabile effettuare il trattamento sul vino, non sui mosti, in quanto si ottengono migliori risultati rispetto alla stabilità tartarica.

DOSI

E' opportuno effettuare delle prove in laboratorio per determinare il dosaggio necessario.

Un trattamento operato con 1 g/l di bicarbonato di potassio, diminuisce circa dello 0,9‰ l'acidità totale.

Per l'utilizzo riferirsi alla legislazione vigente. Si ricorda che la disacidificazione dei vini, nelle aree viticole ove permessa, può essere effettuata soltanto entro un limite massimo di 1 g/l espresso come acido tartarico.

MODALITA' D'USO

Il bicarbonato di potassio va aggiunto direttamente alla massa da trattare, mantenendo in agitazione la massa; in seguito alla reazione di disacidificazione si ha formazione di anidride carbonica, si consiglia di non colmare completamente il contenitore, per agevolarne così la liberazione.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 Kg..

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: COADIUVANTE TECNOLOGICO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.

Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011).

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI**
EN ISO 9001 e **UNI EN**
ISO 14001



Scheda Tecnica: Rev.1_12/2022
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.