

Composição e Características Gerais

Trata-se de um desacidificante composto por sais de amônio de baixa alcalinidade para a redução da acidez titulável dos vinhos e mostos com o objetivo de equilibrar o sabor ou viabilizar o início da fermentação malolática. Apresenta-se em forma de pó cristalino branco, com odor leve de amoníaco.

Aplicação

O desacidificante não incorpora cátions instáveis, como cálcio e potássio, os quais produzem precipitados indesejáveis. Mesmo quando empregado em elevadas doses na desacidificação de mostos e vinhos muito ácidos, estes não assumem sabores lixivosos e/ou amargos.

A reação do desacidificante com os ácidos dos mostos e vinhos produz gás carbônico, que se dissolve parcialmente no produto tratado, conferindo-lhe um frescor que rejuvenesce seu sabor.

Dose e Forma de Uso

Calcular a quantidade de produto necessária considerando que uma dose de 100 g/hL diminui a acidez tartárica em 1 g/L.

Dosar lentamente o produto puro, ou previamente dissolvido em um pouco de água, ao vinho mantido em remontagem.

Embalagem e Armazenamento

Sacos de 25 Kg.

Embalagens fechadas devem ser guardadas em local seco, fresco e arejado. Após abertura, fechar a embalagem com cuidado e guardar conforme indicado. Possui tendência a endurecer.

Informações Gerais

Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido. O produto está de acordo com Codex Oenologique International 2015. Produto aprovado para ser utilizado em enologia, sob supervisão profissional. As informações acima são baseadas em nosso conhecimento atual. São dadas sem compromisso ou garantia por nós na medida em que a sua utilização está além do nosso controle. Esta informação não dispensa o usuário do cumprimento de medidas legislativas e de segurança no local.