

# BICARBONATO POTÁSICO

Desacidificante de mostos y vinos.

## CARACTERÍSTICAS

El **bicarbonato potásico** (E-501) es un desacidificante que modifica el pH disminuyendo la acidez. Añadido al mosto o vino, reacciona con el ácido tartárico, produciendo bitartrato potásico, que se insolubiliza de forma eficaz.

## APLICACIÓN

- En vendimia, como desacidificante del mosto.
- En vinos blancos, rosados y tintos para la corrección de la acidez durante los procesos de elaboración.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

El **bicarbonato potásico** suaviza los vinos mejorando su armonía y equilibrio, restándole acidez.

## COMPOSICIÓN

Bicarbonato potásico (E-501).

## DOSIS

Mosto/Vino	0,2 - 1 g/l
------------	-------------

*La desacidificación máxima permitida en vinos es de 1 g/l expresado en ácido tartárico, que corresponde a una dosis de bicarbonato potásico de 1.3 g/l.*

*Este producto puede estar sometido a declaración.*

### Notas:

1. El bicarbonato de potasio reacciona exclusivamente con el ácido tartárico formando bitartrato potásico.

Después de la estabilización por frío precipitará, lo que se traduce en una nueva disminución de la acidez total.

2. En aquellos casos en que se aplique previo al embotellado, esperar entre 4 y 6 semanas antes de embotellar.

## MODO DE EMPLEO

Disolver en una parte del mosto o vino a tratar y añadir al volumen final a continuación. Agitar enérgicamente una vez transcurridas 24 horas.

### PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS EP 065 (REV.9)

---

Riqueza [%]	> 99
Humedad [%]	< 0,25
Insoluble en agua [%]	< 1
Fe [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Na [%]	< 1

### ASPECTO FÍSICO

---

Polvo blanco inodoro.

### PRESENTACIÓN

---

Envase de 25 kg.

### CONSERVACIÓN

---

Evitar condiciones de temperatura < 2°C y > 38°C y ambientes con la presencia de olores fuertes.

Conservar en el envase de origen.No exponer directamente a la luz solar.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.*