

# BICARBONATE DE POTASSIUM

## CORRECTEURS

Désacidification des moûts et des vins.

Dose limite légale autorisée : se conformer à la législation en vigueur dans votre région viticole.

Produit soumis à déclaration.

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **BICARBONATE DE POTASSIUM** est utilisé en désacidification de moût ou de vin. Son utilisation est fréquente dans les phases de réactivation et de pied de cuve pour déclencher la fermentation malolactique.

Le **BICARBONATE DE POTASSIUM** entraîne une salification de l'acide tartrique libre.

On considère, dans la pratique, que l'ajout de 0,5 g/L de **BICARBONATE DE POTASSIUM** fait baisser l'acidité totale d'environ 0,3 g/L en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Ce rendement tient compte de l'acidité neutralisée et des précipitations tartriques induites.

### MISE EN ŒUVRE

Le **BICARBONATE DE POTASSIUM** est ajouté directement au vin. Son addition peut s'accompagner d'une effervescence importante, il est vivement recommandé de l'ajouter très progressivement et de prévoir dans la cuve un creux suffisant (15 à 20 %).

Le calcul de la dose de **BICARBONATE DE POTASSIUM** ainsi que sa mise en œuvre seront effectués sous contrôle d'un œnologue en tenant compte de l'acidité du produit mais aussi de son pH.

La mise en œuvre pourra être différente selon la nature du produit à désacidifier et la raison pour laquelle une désacidification est envisagée.

### DOSE D'EMPLOI

Pour la détermination de la dose d'emploi, consulter votre laboratoire.

### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg, 25 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.