

CARBONATE DE CALCIUM

CORRECTEURS

Désacidification des vins.

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

Ex : en Champagne, dose maximale 65 g/hL.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **CARBONATE DE CALCIUM** est utilisé pour la désacidification des vins dans les cas suivants :

- Elaboration d'un pied de cuve malolactique,
- Diminution de l'acidité d'un vin.

↓ MISE EN ŒUVRE

Le **CARBONATE DE CALCIUM** est ajouté directement au vin. Son addition s'accompagne d'une effervescence importante, il est vivement recommandé de l'ajouter très progressivement et de prévoir dans la cuve un creux suffisant (au moins 10 à 15 %).

↓ DOSE D'EMPLOI

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

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg, 5 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.