



Bicarbonate de potassium

KHCO₃ (E 501)
DESACIDIFICATION DES MOÛTS ET DES VINS

DONNEES TECHNIQUES

- Le bicarbonate de potassium est un sel produit à partir de chlorure de potassium et de gaz carbonique, lui-même produit à partir du calcaire.
- Ce sel basique (pH de la solution 10% : 8.7) conserve cependant une fonction acide qui joue un rôle important au niveau de son action.
- Le bicarbonate de potassium agit exclusivement sur l'acide tartrique en formant du bitartrate de potassium et du CO₂.
0.8 gr/l de KHCO₃ abaisse l'acidité du moût ou du vin de 0.65 gr/l en augmentant le pH en moyenne de 0.2

LEGISLATION

- La désacidification n'est autorisée que dans certaines zones viticoles, et sous certaines conditions, consulter la législation en vigueur dans votre région.
- La quantité de bicarbonate de potassium utilisée doit être déclarée et inscrite sur votre registre de manipulation.

MODE D'EMPLOI

- Dissoudre le bicarbonate de potassium dans 10 fois son poids de moût ou de vin puis incorporer à la cuve en ayant soin de bien homogénéiser.
- La dissolution du bicarbonate de potassium entraîne la formation de mousse, prévoir un récipient suffisamment grand.

CONSERVATION

Emballage plein, non ouvert en parfait état à l'abri de la lumière et dans un endroit sec et sans odeur, hors gel.
Emballage ouvert, à utiliser rapidement.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 kg
Sac de 5 kg

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.
Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.