

POTASSIO BICARBONATO

Disacidificante per vini, mosti e succhi di frutta

CARATTERISTICHE

Polvere cristallina bianca inodore, con sapore salato, solubile in acqua (20%).

APPLICAZIONI SUL VINO

E' uno dei migliori disacidificanti sia per il potere neutralizzante sia per le conseguenze qualitative.

MODALITA' D'USO

Teoricamente per diminuire l'1‰ di acidità totale occorrono 1.33 g/L.

L'aggiunta al vino del bicarbonato viene fatta direttamente alla massa, agitando. Non bisogna colmare completamente il recipiente, per permettere lo svolgimento del gas che si forma.

Prodotto conforme al regolamento CE 822/87.

COMPOSIZIONE

Potassio Bicarbonato : $KHCO_3$

CONFEZIONI

Pacco da 1 Kg - Sacco da 25 Kg

CONSERVAZIONE

Il prodotto non è igroscopico. Conservare in ambiente fresco, asciutto e ventilato.