

BICARBONATO DI POTASSIO

Correttore dell'acidità

DESCRIZIONE

Polvere cristallina bianca, abbastanza igroscopica, facilmente solubile in acqua e alcool.

COMPOSIZIONE

Bicarbonato di potassio.

IMPIEGO

Indicato nel trattamento dei vini per ridurre l'acidità dei vini e curare i vini spumanti.

Il Bicarbonato di Potassio rispetta le caratteristiche organolettiche del vino e non ha influenza sul colore.

DOSI DI IMPIEGO

Da 50 a 140 g/hl.

Il trattamento di disacidificazione è ammesso fino a 1 g/l espresso in acido tartarico.

CONFEZIONI

Confezioni da 1 kg e da 25 kg

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.