

Descrição:

O **Bicarbonato de Potássio** é um sal obtido a partir de cloreto de potássio que é utilizado em Enologia para a regulação da acidez dos vinhos e mostos. Tem particular afinidade com o ácido tartárico do vinho.

Desde que utilizado dentro dos limites regulamentares, o **Bicarbonato de Potássio** respeita as propriedades organolépticas do vinho e a sua estabilidade.

Em vinhos ácidos, o **Bicarbonato de Potássio** facilita a fermentação maloláctica.

Embalagens:

Bicarbonato de Potássio está disponível em embalagens de 1 kg e 25 kg.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N°1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento (CE) n° 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n° 1169/2011.

Características :

Aspeto: Pó cristalino branco ou translúcido

Bicarbonato de Potássio: $\geq 99.0\%$

Chumbo: ≤ 2 mg/kg

Arsénio: ≤ 3 mg/kg

Mercúrio: ≤ 1 mg/kg

Aplicação:

O **Bicarbonato de Potássio** pode ser diretamente adicionado ao vinho ou dissolvido numa parte da massa a tratar e posteriormente incorporado.

Dosagem:

A aplicação de 135 g/hL de Bicarbonato de Potássio reduz a acidez em 1 g/L, expressa em ácido tartárico.

Em mostos e vinhos: 100-200 g/hL.

Armazenamento:

Manter o **Bicarbonato de Potássio** em local fresco e seco.