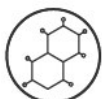




CARATTERISTICHE GENERALI

Il BICARBONATO DI POTASSIO si presenta sotto forma di cristalli, incolore, trasparenti, inodori e stabili all'aria. È altamente solubile in acqua e vino ed è un prodotto totalmente naturale, puro ed esente da sostanze estranee, utilizzato come disacidificante (registrato con la sigla E501). È utilizzato in enologia come disacidificante naturale e può essere utilizzato sia su mosto sia su vini. Grazie alla capacità di modificare il pH, si possono ottenere vini più stabili, anche dal punto di vista organolettico.



COMPOSIZIONE

Bicarbonato di potassio KHCO_3 100%



DOSI E MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente il prodotto direttamente al mezzo da trattare, mosto o vino, garantendone una totale omogeneizzazione.

135 g/hL neutralizzano 1^o/₀₀ di acidità

1 g di BICARBONATO DI POTASSIO, aggiunto ad un litro di vino, provoca una diminuzione di acidità di 0,75 g/L espressa in acido tartarico



CODICE PRODOTTO

0101AA.00077

Kg 1

0101AA.00076

Kg 25



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.



NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.