



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

CARBONATE DE CALCIUM

CORRECTEURS

Désacidification des vins.

Applications Oenologiques

Le CARBONATE DE CALCIUM

est utilisé pour la désacidification des vins dans les cas suivants :

- Elaboration d'un pied de cuve malolactique,
- Diminution de l'acidité d'un vin.

Mise en oeuvre

Le CARBONATE DE CALCIUM

est ajouté directement à la totalité du vin ou du moût. Son addition s'accompagne d'une effervescence importante, il est vivement recommandé de l'ajouter très progressivement et de prévoir dans la cuve un creux suffisant (au moins 10 à 15 %).

Dose d'emploi

Pour la détermination de la dose d'emploi, consulter votre laboratoire.

En théorie, l'apport de 1 g/l de CaCO_3 provoque une chute d'acidité totale de 1,5 g/l. (acidité tartrique)

Cependant, les ajouts ont des effets secondaires sur le pH et sur d'autres précipitations de sels. Le résultat du traitement ne sera totalement perceptible qu'après le passage au froid.

Le CARBONATE DE CALCIUM se disperse dans le volume à traiter, en agitant le milieu.

Une quinzaine de jours après le traitement, il est nécessaire d'agiter le vin pour remettre en suspension les cristaux et favoriser ainsi de nouvelles cristallisations.

Conditionnement et conservation

En sacs de 1 kg, 5 kg, 25 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25° C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.