

Description du produit

Bicarbonate de potassium pour une désacidification fine des moûts, des vins jeunes et des vins. Ce produit est conforme à la législation concernant les vins. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées par des laboratoires spécialisés.

But du traitement

Désacidification précise des moûts, des vins jeunes et des vins, notamment en vue d'une séparation rapide des cristaux, afin que le vin puisse être soutiré sans retard. Les dispositions légales sur le vin doivent être observées pour la désacidification.

Le produit et son action

La désacidification avec hydrogénocarbonate de potassium entraîne une précipitation de tartre (hydrogénéotartrate de potassium). Contrairement à la précipitation de tartrate de calcium formée lors de la désacidification habituelle, la précipitation d'hydrogénocarbonate de potassium lors de la désacidification avec Kalinat peut être accélérée par refroidissement ou à l'aide du procédé Contact. Le procédé Contact consiste à ajouter 4 g/l de Kali-Contact au vin à une température comprise entre -4 et +4 °C, tout en remuant énergiquement. Le principal avantage de la désacidification au Kalinat réside donc dans la possibilité de séparer rapidement les cristaux, ce qui permet de disposer rapidement du vin désacidifié. Ceci n'est que possible si le traitement au Kalinat est suivi d'une mise au froid du vin. Le procédé Contact permet alors d'obtenir la stabilité dans un délai de 3 jours. L'utilisation du froid de l'hiver apporte une alternative simple à ce problème. Si toutefois le vin reste à la température normale de la cave, la cristallisation dure plusieurs semaines. La valeur de l'acidité souhaitée après désacidification n'est atteinte que lorsque la cristallisation de l'hydrogénéotartrate est achevée, soit après la période de froid ou à la suite d'un procédé Contact. Si le dosage de l'acidité totale n'atteint pas la valeur escomptée à la suite du traitement au Kalinat, cela signifie que la cristallisation n'est pas complète. La valeur du pH n'est que peu influencée par une désacidification au Kalinat, si la dose ne dépasse pas 3 g/l, ce qui est également un avantage pour les vins jeunes.

Dosage et

Pour une désacidification de 1 g/l il est nécessaire d'ajouter 67g/hl de Kalinat au moût, au vin jeune ou au vin.

Mode d'emploi

Ajouter Kalinat directement au vin en agitant de façon énergique. Il est aussi possible de mélanger Kalinat à un peu de liquide avant de l'incorporer. Veiller à ce qu'il y ait un espace suffisant au-dessus du liquide dans la cuve de désacidification, car du CO₂ est libéré pendant la désacidification.

Stockage

Conserver le produit au sec et à l'abri des odeurs étrangères. Les emballages entamés doivent être immédiatement refermés hermétiquement.

Hydrogénocarbonate de potassium pour une désacidification précise