

CARBONATO CÁLCICO

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Desacidificante

APLICACIONES ENOLÓGICAS

El **CARBONATO CÁLCICO** es un desacidificante que modifica el pH disminuyendo la acidez.

En reacción con el mosto, se hidroliza dando lugar a ácido carbónico, que se descompone en anhídrido carbónico y agua por un lado y en iones de calcio por otro. Estos iones se suman al contenido total de calcio que contiene el vino. Así se consigue una desacidificación al neutralizar por salificación el exceso de acidez de los mostos.

Se utiliza en vendimia como desacidificante del mosto y en vinos blancos, rosados y tintos, para la corrección de la acidez durante los procesos de elaboración.

El **CARBONATO CÁLCICO**, suaviza los vinos dotándolos de más armonía y equilibrio, restándole acidez.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Mosto / Vino: 0,2 – 0,6 g/l.

Dosis máxima legal

La desacidificación máxima permitida en vinos es de 1 g/l expresado en ácido tartárico.

Se requieren 0.65 g/l de Carbonato Cálcico para bajar la acidez en 1 g/l expresado en acidez tartárica.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver en un parte del mosto o vino a tratar y añadir al volumen final a continuación.

Agitar enérgicamente una vez transcurridas 24 horas.

El Carbonato Cálcico reacciona principalmente con el ácido tartárico formando tartrato de calcio. Después de la estabilización por frío precipitará, lo que se traduce en una nueva disminución de la acidez total.

En aquellos casos en que se aplique previo al embotellado, esperar entre 4 y 6 semanas antes de embotellar.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores. Conservar entre 5 y 25 °C.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com