

BICARBONATE DE POTASSIUM

Correcteur d'acidité

DESCRIPTION

Poudre cristalline blanche, assez hygroscopique, facilement soluble dans l'eau et l'alcool.

COMPOSITION

Bicarbonate de potassium.

EMPLOI

Indiqué dans le traitement des vins pour réduire l'acidité des vins et traiter les vins mousseux.

Le Bicarbonate de Potassium respecte les caractéristiques organoleptiques du vin et n'a pas d'influence sur la couleur.

DOSES D'EMPLOI

De 50 à 140 g/hl.

Le traitement de désacidification est admis jusqu'à 1 g/l exprimé en acide tartrique.

CONDITIONNEMENTS

Conditionnements de 1 kg et de 25 kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs. Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.