

# **BICARBONATO DE POTASIO**

# Corrector de acidez

### **DESCRIPCIÓN**

Polvo cristalino blanco, bastante higroscópico, fácilmente soluble en agua y alcohol.

## **COMPOSICIÓN**

Bicarbonato de potasio.

## **EMPLEO**

Indicado en el tratamiento de los vinos para reducir la acidez de los vinos y tratar los vinos espumosos. **El Bicarbonato de Potasio** respeta las características organolépticas del vino y no tiene influencia sobre el color.

#### **DOSIS DE EMPLEO**

De 50 a 140 g/hl. El tratamiento de desacidificación está permitido hasta 1 g/l expresado en ácido tartárico.

#### **ENVASES**

Envases de 1 kg y de 25 kg

# **CONSERVACIÓN**

<u>Envase cerrado:</u> conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y sin olores. El producto mantiene íntegras sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

<u>Envase abierto:</u> cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en poco tiempo.

#### **PELIGROSIDAD**

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas adecuadas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.