



Fiche technique

DESACIDIFIANT



BICARBONATE DE POTASSIUM

KHCO_3 - désacidifiant

➤ Applications

Le bicarbonate de potassium est un sel basique (pH =8,7) qui est utilisé dans la désacidification des moûts et des vins.

Son action entraîne une baisse de l'acidité totale, une augmentation du pH, une salification des acides (par ex. le tartrique) ainsi que la précipitation des acides en sels (bitartrate de potassium).

En pratique, on considère que 0,8 g/l de KHCO_3 fait baisser l'acidité du moût ou du vin de 0,4 g/l (H_2SO_4).

➤ Mode d'emploi

Le bicarbonate s'ajoute directement dans le vin. La dissolution de ce dernier peut entraîner une effervescence qui doit être prise en compte quant au choix de la cuve utilisée. Prévoir environ 20% de vide dans la cuve.

➤ Doses d'emploi

La dose d'emploi sera déterminée par l'œnologue en fonction de l'acidité déjà existante dans le produit ainsi que de son pH.

En pratique, on considère que 0,8 g/l de KHCO_3 fait baisser l'acidité du moût ou du vin de 0,4 g/l (H_2SO_4).

➤ Conditionnement

Sachet de 1 kg et Sac de 25 kg

➤ Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière. Une fois l'emballage ouvert à utiliser rapidement.

➤ Législation

La baisse d'acidité ne peut dépasser 0,65 g/l (H_2SO_4) soit 1 g/l exprimée en acide tartrique.

La désacidification n'est autorisée que dans certaines zones viticoles, et sous certaines conditions, consulter la législation en vigueur dans la région concernée.

La désacidification et l'acidification s'excluent mutuellement.

La quantité de Bicarbonate de Potassium utilisée doit être déclarée ou inscrite sur un registre des traitements de désacidification.

Pour les moûts, il existe des dates limites de désacidification selon les zones viticoles.

La désacidification des vins est pratiquée toute l'année. Règlement CE 1493/1999

Conforme au Codex Œnologique International

Pour usage Œnologique

Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deveze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechnoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr