



# Bicarbonate de potassium

Désacidification des moûts et des vins.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : Bicarbonate de potassium chimiquement pur ( $\text{KHCO}_3$ ).
- **Intérêt œnologique** : Produit utilisé pour la **désacidification** des moûts et des vins. L'apport d'ions potassium provoque la salification de l'acide tartrique libre avec formation d'hydrogènotartrate de potassium.



## MODE D'EMPLOI

- Le bicarbonate de potassium peut être incorporé directement au moût ou au vin ou peut être dissous dans environ 10 fois son poids d'eau et incorporé au cours d'un remontage en assurant une répartition homogène.
- **En pratique\*** : Ne prévoir que des corrections limitées apporter 1,40 g/L pour désacidifier de 1 g/L en acide sulfurique le vin. Ajouter petit à petit par l'intermédiaire d'un cuvon sans dilution préalable dans l'eau.
- **Astuce** : Vider de quelques hectolitres la cuve car le produit est effervescent. La mise en œuvre est facile compte tenu de sa grande solubilité et du dégagement important de  $\text{CO}_2$  qui favorise une bonne homogénéisation.

*\*Du fait des précipitations ultérieures sous l'action du froid, la baisse d'acidité est souvent supérieure d'environ 1.5 fois à celle de la théorie.*

- **Dose d'emploi recommandée** : Dose d'emploi à définir avec votre œnologue après analyse.

**Réglementation UE** : Ce produit est soumis à réglementation, se conformer aux règles en vigueur. Tenir un registre de manipulation précisant l'emploi du produit.



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSICO-CHIMIQUES

- **Aspect et couleur** : Poudre finement granulée
- **Pureté** : > 99 - 101%

### LIMITES

- **Fer** : < 10 mg/kg
- **Plomb** : < 5 mg/kg
- **Mercur**e : < 1 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Sodium** : < 1 %



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 1 kg et de 5 kg. Sacs de 25 kg.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

AM/16-06-2022. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM