

Superdisacidante DC

Redukcja kwasowości z zachowaniem cech wina.

Opis:

Redukcja kwasowości wina nie jest prostym zabiegiem. Nie wystarczy dodać zalecanej ilości środka odkwaszającego. W trakcie chemicznej redukcji kwasów w winie należy zachować szczególną ostrożność. Każde odkwaszanie jest procesem agresywnym i może zakłócić równowagę fizyczną, chemiczną i biologiczną. Nieprawidłowo przeprowadzone odkwaszanie może prowadzić do niekorzystnych efektów takich jak: brązowienie barwy, wytrącanie się wapnia, winianu lub koloidów, zamglenia wina czy zwiększenia kwasowości lotnej itd.

Przykładowo stosowanie wodorowęglanu potasu może prowadzić do nadmiernej ilości potasu w winie i tym samym niestabilności kwasu winnego. Dodatek wodorowęglanu wapnia może powodować nadmierną ilość soli wapnia w winie jak i pogorszenie cech sensorycznych.

Zastosowanie winianu potasu jest jednym z lepszych rozwiązań, ale i ono może prowadzić do pojawienia się nadmiernej ilości potasu oraz znacznie podnosi koszty odkwaszania.

Aby rozwiązać tę niedogodność został stworzony Superdisacidante DC. Preparat ten pozwala w prosty sposób obniżyć kwasowość, nawet w przypadku bardzo delikatnych win.

Wskazania przy stosowaniu:

Aplikacja preparatu skutkuje reakcją uwalniania CO₂ i powstawaniem piany. W związku z tym zalecamy stopniowe dodawanie preparatu.

Odkwaszanie należy przeprowadzać minimum parę tygodni przed rozlewem.

Sposób użycia:

Preparat można dodawać bezpośrednio do wina lub najpierw rozpuścić w niewielkiej ilości wody. Po dodaniu do wina należy dokładnie wymieszać zawartość zbiornika. Po kilku godzinach (w zależności od parametrów wina) odkwaszanie jest zakończone.

Dawkowanie:

100 g/hl pozwala obniżyć kwasowość wina o 1 g/l