

## Węglan wapnia

Redukcja kwasowości wina.

### Opis:

Węglan wapnia ( $\text{CaCO}_3$ ) przeznaczenia spożywczego to wysokiej czystości środek pozwalający na obniżenie kwasowości wina lub moszczu. Poprzez jego zastosowanie usuwany jest kwas winowy, co wiąże się z obniżeniem kwasowości ogólnej, podniesieniem pH oraz zmniejszeniem prawdopodobieństwa powstawania kamienia winnego.

### Wskazania przy stosowaniu:

Aplikacja węglanu wapnia skutkuje reakcją uwalniania  $\text{CO}_2$  i powstawaniem piany. W związku z tym zalecamy stopniowe dodawanie preparatu. Odkwaszanie należy przeprowadzać minimum parę tygodni przed rozlewem.

### Sposób użycia:

Preparat należy rozpuścić w pięciokrotności objętości wody. Po dodaniu do wina należy dokładnie wymieszać zawartość zbiornika. Po kilku godzinach (w zależności od parametrów wina) odkwaszanie jest zakończone.

### Dawkowanie:

66,7 g/hl pozwala obniżyć kwasowość wina o 1 g/l