

DICALCIC

DESACIDIFICACIÓN EQUILIBRADA DE VINOS POR LA FORMACIÓN DE UNA SAL DOBLE

Un gran número de vinos blancos resultan demasiado ácidos a causa de su gran concentración en ácido málico (maduración insuficiente). Si no se desea realizar la fermentación maloláctica, situación frecuente en el caso de los vinos blancos, es necesario realizar una desacidificación. Ésta podrá realizarse una vez terminada la fermentación alcohólica.

CARACTERÍSTICAS DE DICALCIC

- ♦ Las desacidificaciones "clásicas" con Bicarbonato Potásico o con Carbonato Cálcico eliminan gran parte del ácido tartárico pero no actúan sobre al ácido málico. Aunque se consigue una disminución global de la acidez, existe un gran riesgo de desequilibrio gustativo del vino.
- ♦ EL USO DE **DICALCIC*** permite la desacidificación de un vino con un gran contenido en ácido málico disminuyendo precisamente su concentración. Este procedimiento, autorizado por el Reglamento CE 1493/1999 consiste en la desacidificación de un determinado volumen del vino joven mediante **DICALCIC**, compuesto por las cantidades apropiadas de carbonato cálcico y ácido tartárico. Sobre este volumen, el ácido málico y el ácido tartárico precipitan en forma de tartromalato cálcico (sal doble).

Una vez eliminados los cristales formados, el volúmen de vino desacidificado vuelve a añadirse al volumen total de vino ácido, consiguiendo finalmente el nivel de acidez total deseado a partir de los cálculos realizados antes del tratamiento.

- Explicado con detalle en la « Revue Française d'Oenologie n° 87/1982 p. 37/42 » le será enviada una copia con sólo pedirla a **MARTIN VIALATTE**.

IMPORTANCIA DE DICALCIC

- ◆ **DICALCIC** respeta las características aromáticas y la fineza gustativa del vino tratado : aparte de la disminución deseada de la sensación de acidez, **DICALCIC** no modifica absolutamente las características organolépticas del vino, conservando toda su tipicidad tanto de zona como varietal.
 - ◆ **DICALCIC** permite una desacidificación apropiada y selectiva :
 - Mediante la eliminación, esencialmente, del ácido málico, principal causa del desequilibrio ácido del vino.
 - Sin ácido tartárico exógeno residual : el ácido tartárico aportado por **DICALCIC** es eliminado totalmente por formación y precipitación de la sal doble.
 - Con un aumento mínimo del contenido en calcio, previniendo una posterior inestabilidad del vino (precipitación de cristales de tartrato cálcico).
 - ◆ **DICALCIC** es una fórmula "a medida":
 - La fórmula de **DICALCIC** está determinada para cada tipo de vino en función de su contenido inicial en ácido málico y tartárico.
- Ej : - **DICALCIC 95** corresponde a un vino que tiene un contenido molecular equivalente de los dos ácidos (esto es, 1,5g de ácido tartárico por 1,3g de ácido málico)
- **DICALCIC 30** corresponde a un vino que tiene 5,8 veces más de ácido málico que de ácido tartárico.
- La cantidad de **DICALCIC** que se va a utilizar se calculará en función de la acidez total deseada y de la cantidad de vino a tratar.

PRESENTACIONES

- ◆ No se encuentra en el mercado un envase en particular.
- ◆ **DICALCIC** se prepara "a medida" una vez analizado su vino.