

# DESACIDIFICACION CON DICALCIC

## PROCEDIMIENTO CON DICALCIC

- ◆ Cantidad de vino que se desea desacidificar : 600 hL
- ◆ Cantidad de DICALCIC que se utilizará : 160 kg
- ◆ La eficacia del tratamiento usando DICALCIC depende de la forma en que es utilizado y es absolutamente necesario respetar rigurosamente las indicaciones del protocolo siguiente.
- ◆ Sólo será tratada una fracción del total de vino. En el ejemplo siguiente será un volumen de 108 hectólitros. El depósito en el que se realizará el tratamiento deberá tener una capacidad suficiente (mínimo 150 hectólitros) y debe estar provisto de un agitador. La cantidad de **DICALCIC** necesaria es de 160 kg.  
En la primera fase del tratamiento, mezclar los 160 kg de **DICALCIC** con el 10 % del vino a tratar, esto es, 10 hL. Con el fin de realizar una buena mezcla, es conveniente utilizar un depósito más pequeño (20 hectólitros aproximadamente).
- ◆ Los 10 hectólitros de vino se pasan al depósito de 150 hectólitros provisto de agitador. La cantidad total de **DICALCIC** debe añadirse a este volumen de vino en una sola operación. Una vez realizada la mezcla, el vino desacidificado se llevará al depósito de tratamiento, el cual se mantendrá agitado.
- ◆ En el depósito de tratamiento debe realizarse un circuito cerrado : el vino de la parte inferior de éste, mediante la válvula inferior o el codo de decantación será enviado a la parte superior con una bomba de gran potencia (100 a 200 hL/hora).
- ◆ Un dispositivo en Y situado después de la bomba permitirá adicionar la cantidad de vino ácido mencionada anteriormente. Una válvula situada en este segundo circuito va a permitir el control del flujo de vino a tratar.
- ◆ Al vino del depósito de tratamiento que se mantiene agitado (agitador + circuito de remontado) le será añadido LENTAMENTE el vino que se desea desacidificar (aproximadamente a 18 hectólitros/hora).
- ◆ La adición de vino que se desea desacidificar deberá pararse provisionalmente una vez alcanzados los 85 hectólitros en el depósito de tratamiento.
- ◆ Se realizará un control de pH (mediante un pH-metro o, en su defecto, con papel indicador). El pH deberá ser próximo a 5.
- ◆ Para los 23 hectólitros que faltan para desacidificar, la adición, realizada como en el caso anterior, se hará a un flujo menor, aproximadamente 6 hl/hora, comprobando a ser posible que el pH no se sitúa nunca por debajo de 4.6.
- ◆ Una vez añadidos los 108 hectólitros totales y comprobado que el pH=4.6, se mantendrá la agitación durante una o dos horas más.
- ◆ El día siguiente se resuspenderán los posos formados mediante agitación del depósito de tratamiento.
- ◆ Se dejará reposar el vino para permitir la sedimentación del precipitado cristalino.
- ◆ A continuación, el vino se trasegará, se filtrará y se añadirá a la totalidad del volumen de vino. (volumen total = 600 hectólitros).

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.