

CARBONATE DE CALCIUM

(CARBONATO DE CALCIÓ)

CaCO₃

DESACIDIFICACIÓN DE MOSTOS Y VINOS

CARACTERÍSTICAS

- ◆ **CARBONATE DE CALCIUM** se obtiene directamente del yeso, secado, molido y tamizado.
- ◆ La desacidificación, necesaria en las añadas de acidez elevada, se compone de diferentes fenómenos complejos :
 - Disminución de la acidez total,
 - Aumento del pH,
 - Salinificación de los ácidos,
 - Precipitación de los ácidos en forma de sales (tartrato cálcico - bitartrato potásico).
- ◆ La acidez del mosto y el vino está causada principalmente por los ácidos tartárico y málico (el ácido láctico sustituye al ácido málico en la fermentación maloláctica).
- ◆ **CARBONATE DE CALCIUM** reacciona con el ácido tartárico para formar tartrato cálcico y gas carbónico. Esta acción se traduce en una disminución de la acidez total :
 - 0,5 g/L de CaCO₃ disminuyen la acidez de un mosto o un vino 0,5 g/L (expresados en H₂SO₄).
- ◆ Si el vino contiene una gran cantidad de ácido málico es preferible el tratamiento con DICALCIC.
(ver fichas : 10.010 y 10.020)
- ◆ Después del tratamiento con **CARBONATE DE CALCIUM** el vino aparece menos agresivo y más agradable en la degustación.

LEGISLACIÓN

- ◆ Después de una desacidificación, la disminución de la acidez no puede sobrepasar 1g/L expresado en ácido tartárico, esto es 0,65g/L de H₂SO₄.
- ◆ La desacidificación sólo está autorizada en algunas regiones vitícolas, y sometida a ciertas condiciones. Consulte la legislación vigente en su región.
- ◆ La desacidificación y la acidificación se excluyen mutuamente.
- ◆ La cantidad utilizada de **CARBONATE DE CALCIUM** debe ser declarada a la autoridad competente o bien constar en un registro de tratamientos de desacidificación.
- ◆ En el caso de los mostos existen unas fechas límite de desacidificación en función de la zona vitícola.
La desacidificación del vino puede realizarse en cualquier época del año.
(anexo V del reglamento CE 1493/1999).

DOSIFICACIÓN

- ◆ La dosis a utilizar tiene que adaptarse al nivel de desacidificación deseado, teniendo en cuenta que 0,5 g/L (o 50 g/hL) de **CARBONATE DE CALCIUM** conllevan una disminución de la acidez de 0,5 g/L (H₂SO₄).

Dosis máxima permitida : 65 g/hL.

MODO DE EMPLEO

- ◆ Deshacer **CARBONATE DE CALCIUM** en 10 veces su peso de mosto o vino, y adicionar seguidamente al depósito, homogeneizando cuidadosamente.
- ◆ Atención, la adición de **CARBONATE DE CALCIUM** provoca la formación de abundante espuma por lo que hay que prever un depósito suficientemente grande.

PRESENTACIONES

- ◆ Bolsa de 500 g - Caja de 50 x 500 g.
- ◆ Saco de 25 kg.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.