

BICARBONATE DE POTASSIUM



DESACIDIFICATION DES MOÛTS ET DES VINS

CARACTERISTIQUES

- ◆ Le **BICARBONATE DE POTASSIUM** est un sel produit à partir de chlorure de potassium et de gaz carbonique, lui-même produit à partir du calcaire.
- ◆ Ce sel basique (pH de la solution à 10% : 8,7) conserve cependant une fonction acide (H) qui joue un rôle important au niveau de son action.
- ◆ La désacidification, nécessaire les années de forte acidité, se traduit par des phénomènes complexes :
 - Baisse de l'acidité totale,
 - Augmentation du pH,
 - Salification des acides,
 - Précipitation des acides sous forme de sel (bitartrate de potassium).
- ◆ L'acidité des moûts et des vins est essentiellement constituée d'acide tartrique et d'acide malique (l'acide lactique remplace l'acide malique après fermentation malolactique).
- ◆ Le **BICARBONATE DE POTASSIUM** agit exclusivement sur l'acide tartrique en formant du bitartrate de potassium et du gaz carbonique. Cette action se traduit par un abaissement de l'acidité totale :
 - 0,8 g/L de $KHCO_3$ abaisse l'acidité du moût ou du vin de 0,4 g/L (exprimée en H_2SO_4).

De plus, après traitement par le froid, une partie du Bitartrate de potassium (THK) va précipiter, ce qui se traduit par une nouvelle baisse d'acidité totale d'environ 0,25g/L.
- ◆ Bilan global

	Baisse de l'acidité totale en g/L (H_2SO_4)			Augmentation du pH		
	neutralisation	précipitation	total	neutralisation	précipitation	total
0,8g/L de $KHCO_3$	0,4	env. 0,25	env. 0,65	+0,2	Négligeable	+0,2

- ◆ Le traitement au **BICARBONATE DE POTASSIUM** est le mode de désacidification qui augmente le plus le pH.
- ◆ Après traitement au **BICARBONATE DE POTASSIUM**, le vin apparaît moins agressif, cette sensation est liée à la baisse de l'acidité totale mais aussi à l'augmentation du pH. Le pH exprime l'acidité réelle directement ressentie à la dégustation.

LEGISLATION

- ◆ Lors d'une désacidification, la baisse d'acidité ne peut dépasser 0,65 g/L exprimée H_2SO_4 soit 1 g/L exprimée en acide tartrique.
- ◆ La désacidification n'est autorisée que dans certaines zones viticoles, et sous certaines conditions, consulter la législation en vigueur dans votre région.
- ◆ La désacidification et l'acidification s'excluent mutuellement.
- ◆ La quantité de **BICARBONATE DE POTASSIUM** utilisée doit être déclarée ou inscrite sur un registre des traitements de désacidification.
- ◆ Pour les moûts, il existe des dates limites de désacidification selon les zones viticoles. La désacidification des vins peut être pratiquée toute l'année. (Règlement CE 1493/1999).

DOSE D'EMPLOI

- ◆ 0,8 g/L (ou 80g/hL) de **BICARBONATE DE POTASSIUM** entraîne une baisse d'acidité immédiate de 0,4 g/L (H_2SO_4).

MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre le **BICARBONATE DE POTASSIUM** dans 10 fois son poids de moût ou de vin puis incorporer à la cuve en ayant soin de bien homogénéiser.
- ◆ La dissolution du **BICARBONATE DE POTASSIUM** entraîne la formation d'une mousse abondante, prévoir un récipient suffisamment grand pour la mise en oeuvre.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1 kg – Carton de 25 x 1 kg.
- ◆ Sac de 5 kg – Carton de 5 x 5 kg.
- ◆ Sac de 25 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.