

CARBONATE DE CALCIUM

CaCO₃

DESACIDIFICATION DES MOÛTS ET DES VINS

CARACTERISTIQUES

- ◆ Le **CARBONATE DE CALCIUM** provient directement de la craie, séchée, broyée et tamisée.
- ◆ 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 (tartrate de calcium - 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 **CARBONATE DE CALCIUM** agit sur l'acide tartrique en formant du tartrate de calcium et du gaz carbonique. Cette action se traduit par un abaissement de l'acidité totale :
 - 0,5 g/L de CaCO₃ abaisse l'acidité du moût ou du vin de 0,5 g/L (exprimée en H₂SO₄).
- ◆ Si le vin est très riche en acide malique, il est préférable de traiter au DICALCIC.
(voir fiches : 10.010 et 10.020)
- ◆ Après traitement au **CARBONATE DE CALCIUM**, le vin apparaît moins agressif donc plus agréable à la dégustation.

LEGISLATION

- ◆ Lors d'une désacidification, la baisse d'acidité ne peut dépasser 1g/L exprimée en acide tartrique, soit 0,65g/L en H₂SO₄.
- ◆ 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 **CARBONATE DE CALCIUM** utilisée doit faire l'objet d'une déclaration aux autorités compétentes ou être 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. (annexe V du règlement CE 1493/1999).

DOSES D'EMPLOI

- ◆ La dose d'emploi est à adapter selon le niveau de désacidification recherché, sachant que 0,5 g/L (ou 50 g/hL) de **CARBONATE DE CALCIUM** entraîne une baisse d'acidité de 0,5 g/L (H₂SO₄).

Dose maximum légale : 65 g/hL.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Délayer le **CARBONATE DE CALCIUM** dans 10 fois son poids de moût ou de vin puis incorporer à la cuve en ayant soin de bien homogénéiser.
- ◆ Attention, l'addition du **CARBONATE DE CALCIUM** entraîne la formation d'une mousse abondante, prévoir un récipient suffisamment grand.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 500 g – Carton de 50 x 500 g.
- ◆ 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.