



NEUTRAL

DISACIFICANTE

CARATTERISTICHE

NEUTRAL è un prodotto formulato sapientemente dal prof. Castelli, direttore dell'Istituto di Microbiologia Agraria della Università degli Studi di Perugia, al fine di eliminare l'acidità nel vino. Una volta dissolto nel vino, diminuisce l'acidità totale ed attenua lo spunto acetico. Da utilizzarsi in tutti i vini, con particolare effetto nei bianchi.

Trattasi della giusta dose tra:

Bicarbonato di potassio: Sale di potassio dell'acido carbonico KHCO_3 , con effetti antiacidi, alcalinizzanti e fungicidi presente in natura sotto forma di polvere cristallina bianca e inodore, solubile in acqua. Ottimo antiagglomerante e alcalinizzante è un regolatore di acidità. Rende il vino più morbido e gradevole grazie alla sua azione disacidificante

Tartrato Neutro di Potassio: (K_2T), apporta al vino K^+ facendo precipitare una quota di acido tartarico (KHT) cambiando, di fatto, l'acidità titolabile.

Potassio Metabisolfito: sviluppa 50% in SO_2 , riduce l'acidità ed ha elevata capacità antiossidante antimicrobica

Si utilizza nel vino quando i valori del PH sono bassi, elevata acidità totale e presenza di Acidità Volatile oltre 1/°°°. Per attenuare lo spunto si utilizzano gr. da 100 a 150 per hl., mentre per l'acidità totale immettere gr.80 per hl. Dopo la correzione non occorre travasare.

DOSI

Il prodotto è già dosato in partenza in confezioni da 2hl-5hl-10hl. Unire le confezioni e sciogliere nella massa.

Trattasi di polvere, immediatamente solubile che non presenta necessità di preparazione.

COMPOSIZIONE

Bicarbonato di potassio – Tartrato Neutro di Potassio – Metabisolfito di Potassio

Nella formulazione FORTE abbiamo l'aggiunta di Carbonato di Calcio Precipitato e Carbone vegetale deodorante

CONSERVAZIONE

La confezione dura tre anni dalla data di preparazione, essendo igroscopico è richiesta di conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano dalla presenza di bambini. Scheda tecnica a richiesta.