



REDACID CA

É um produto a base de carbonato de cálcio (E-170). É um desacidificante que modifica o pH e reduz a acidez. Em reação com o mosto se hidrolisa dando lugar ao ácido carbônico, que se decompõe em anidrido carbônico e água de um lado e em íons de cálcio em outro. Estes íons se somam ao conteúdo total de cálcio contido no vinho. Assim se obtém a desacidificação, ao neutralizar por salificação o excesso de acidez dos mostos.

APLICAÇÃO

Na vindima, como desacidificante do mosto. Para os vinhos brancos, rosés e tintos para a correção de acidez durante o processo de elaboração.

COMPOSIÇÃO

Carbonato de cálcio (E-170)

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Fórmula molecular: CaCO_3

Peso Molecular [g/mol]: 100,088

Riqueza [%] > 98

Humidade [%] < 0,2

SiO_2 [%] < 0,3

Alumínio [%] < 0,1

Fe_2O_3 : Traços

CaO [%] > 50

Magnésio [%] < 0,2

Sulfatos [%] < 0,1

Perdas por calcinação [%] > 40

ASPECTO FÍSICO

Fino pó branco, inodoro e insípido.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 02 e 25 kg.

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original, em local fresco e seco.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Desacidificante a base de carbonato de cálcio.

DOSE

Mosto/ Vinho: 0,2 - 0,6 g/L

Desacidificação máxima permitida é de 1 g/L expressa em ácido tartárico.

São necessários 0,65 g/L de carbonato de cálcio para reduzir a acidez em 1 g/L, expressa em ácido tartárico.

Nota: Nos casos em que for aplicado antes do engarrafamento, esperar 4 a 6 semanas.

MODO DE EMPREGO

Dissolver em uma parte (1/5) de mosto ou de vinho antes de adicionar ao volume final.

Recomenda-se cautela na adição, devido a grande formação de espuma.