

Carbonate de Calcium

Désacidifiant.

Utilisés pour la désacidification, le **carbonate de calcium** (CaCO_3) donne, avec l'acide tartrique, des sels insolubles : CaT.

Caractéristiques :

Poudre blanche très fine

Carbonate de calcium de qualité alimentaire

$\text{CaCO}_3 > 99 \%$

Applications :

Le **carbonate de calcium** a un pouvoir désacidifiant d'au maximum 85% supérieur à celui du bicarbonate de potassium. Il désacidifie plus, avec un effet sur le pH plus immédiat.

1 g/l de carbonate de calcium permet de diminuer l'acidité totale d'environ 1 g/l, exprimée en acide sulfurique. Mais il apporte aussi du calcium qui pourra, plus tard, précipiter. C'est pourquoi il est **préférable de l'utiliser pendant les vinifications**.

Avec le carbonate de calcium, la réaction de neutralisation est purement chimique, avec libération de CO_2 . Dès que la cuve ne mousse plus, la réaction est terminée.

La désacidification n'est autorisée que dans certaines zones viticoles, dans certaines conditions.

Mode et dose d'emploi :

En théorie, l'apport de 1 g/l de carbonate de potassium provoque une chute d'acidité totale de 0,98 g/l.

Cependant, ces ajouts ont des effets secondaires sur le pH et sur d'autres précipitations de sels. Ces conséquences ne seront totalement perceptibles qu'après le passage au froid.

Le carbonate de calcium se disperse dans le volume à traiter, en agitant le milieu.

Une quinzaine de jours après le traitement, il est nécessaire d'agiter le vin pour remettre en suspension les cristaux et favoriser ainsi de nouvelles cristallisations.

Présentation et conservation :

Poudre conditionnée en sac de 1, 5 et 25 kg.

Conserver l'emballage d'origine, non ouvert, à l'abri de la lumière, dans un local frais et sec, bien ventilé. DLUO 36 mois.

21 mars 05

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL