

DICALCIC 100

Désacidification équilibrée des vins par formation de sel double

CARACTERISTIQUES

De nombreux vins blancs sont souvent jugés trop acides par suite d'une trop grande richesse en acide malique (maturité insuffisante). Si la fermentation malolactique est à éviter, cas fréquent sur les vins blancs, une désacidification devient nécessaire. Elle pourra se pratiquer sur le vin dès la fin de la fermentation alcoolique.

Une désacidification "classique" au Bicarbonate de Potassium ou au Carbonate de Calcium, élimine une partie importante de l'acide tartrique, sans toucher à l'acide malique : malgré la baisse globale d'acidité obtenue, le déséquilibre gustatif du vin risque d'en être accentué.

LE PROCÉDE **DICALCIC*** permet de désacidifier un vin riche en acide malique en abaissant essentiellement cette teneur en acide malique. Ce procédé, autorisé par le Règlement CE 1493/99, consiste en une désacidification d'une partie du vin par le produit **DICALCIC**, composé de quantités appropriées de carbonate de calcium et d'acide tartrique. Sur cette partie du vin, l'acide malique et l'acide tartrique présents précipitent sous forme de tartromalate de calcium (sel double).

Après élimination des cristaux formés, la partie du vin désacidifiée est réassemblée au volume restant de vin acide pour obtenir finalement l'acidité totale désirée et déterminée avant traitement.

* Exposé en détail dans la Revue Française d'Oenologie n° 87/1982 p. 37/42; une copie vous sera adressée sur demande par **MARTIN VIALATTE**.

APPLICATIONS

DICALCIC respecte les caractères aromatiques et la finesse gustative des vins traités : en dehors de l'atténuation recherchée de la sensation d'acidité, **DICALCIC** n'apporte aucune modification aux caractères organoleptiques du vin et préserve toute son authenticité de terroir et de cépage.

DICALCIC permet une désacidification appropriée et sélective :

- Par élimination principalement de l'acide malique, cause première du déséquilibre acide du vin,
- Sans acide tartrique exogène résiduel : l'acide tartrique apporté par **DICALCIC** est totalement éliminé par formation et précipitation de sel double.
- Avec une augmentation minimale de la teneur en calcium, évitant l'instabilité ultérieure du vin (précipitation de cristaux de tartrate de calcium).

DICALCIC est une formule "sur mesure" :

- La formulation de **DICALCIC** est déterminée pour chaque vin en fonction de sa teneur en acides malique et tartrique au départ.

Ex : **DICALCIC** 95 correspond à un vin ayant des teneurs moléculairement équivalentes des deux acides (soit 1,5 g d'acide tartrique pour 1,3 g d'acide malique).

129/2012 - 1 / 2

DICALCIC 30 correspond à un vin ayant 5,8 fois plus d'acide malique que d'acide tartrique. La quantité de **DICALCIC** à employer est fonction de la chute d'acidité totale souhaitée et du volume de vin à traiter.

CONDITIONNEMENT

Il n'y a pas de conditionnement prêt en magasin.
DICALCIC est préparé sur mesure après analyse de votre vin.

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.