



# Kalinat

Bicarbonate de potassium pour la désacidification des moûts et des vins

## Description du produit

Bicarbonate de potassium pur pour la désacidification des moûts et des vins permettant notamment une stabilisation cristalline rapide pour une mise en bouteille précoce.

Respecter la réglementation en vigueur au niveau local pour la désacidification des moûts et des vins

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

La désacidification à l'aide de Kalinat entraîne la précipitation de bitartrate de potassium. Contrairement au tartrate de calcium formé lors d'une désacidification avec du carbonate de calcium, la précipitation du bitartrate de potassium au cours de la désacidification peut être accélérée par refroidissement ou en utilisant le procédé mini-contact.

Le principal avantage de la désacidification avec Kalinat est une précipitation et une séparation rapide des cristaux avec donc une disponibilité précoce des vins. Cela n'est toutefois possible que si le vin est stabilisé à froid après l'addition de Kalinat. En utilisant le procédé mini-contact, la stabilité peut être atteinte en environ trois jours. La cristallisation naturelle liée aux basses températures de l'hiver demandera plusieurs semaines.

L'impact sur le pH reste négligeable pour des doses jusqu'à 3 g/L de Kalinat (avantageux pour les vins jeunes).

## Dosage

La désacidification des moûts et des vins est réglementée au niveau européen. Se conformer à la réglementation de la zone viticole concernée

67 g de Kalinat par hl de moût ou de vin est requis pour une désacidification de 1 g/L exprimé en acide tartrique.

Verser directement la dose de Kalinat dans la cuve à traiter tout en agitant ou le diluer d'abord avec un peu de liquide pour former une pâte. S'assurer qu'il y a suffisamment de volume vide au-dessus du vin dans la cuve pour contenir l'augmentation de volume due au dégagement de CO<sub>2</sub> libéré pendant la désacidification.

## Conservation

Stocker dans un local frais, sec et à l'abri des odeurs. Refermer immédiatement et soigneusement les emballages entamés.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com).  
Version 004 - 10/2019 RL - imprimé le 25/10/2019