



Bicarbonato di Potassio

Generalità

Si ottiene allo stato cristallino facendo gorgogliare della CO₂ in una soluzione satura di carbonato potassico: $K_2CO_3 + H_2O + CO_2 = 2KHCO_3$

Si presenta in cristalli monoclini anidri, presenta sapore leggermente salato e basico solubile in acqua, insolubile in alcool.

E' senza dubbio uno dei migliori disacidificanti sia per il potere neutralizzante sia per le conseguenze qualitative. A parità di effetto neutralizzante, il bicarbonato di potassio, in genere incide di meno sulla energia acida dei vini rispetto al carbonato di calcio.

Dosaggi

Variano a seconda della acidità del vino da trattare

Packaging:

Confezione da 1 kg, scatole da 10 kg,
Sacco da 25 kg