

DISACOMPLEX

Desacidificante equilibrado

CARACTERÍSTICAS

DISACOMPLEX es un desacidificante equilibrado que reacciona con los ácidos del mosto y del vino, sin aportar notas gustativas extrañas.

La desacidificación que se realiza rápidamente con **DISACOMPLEX**, vuelve a los vinos más suaves y armónicos. **DISACOMPLEX** es de fácil dispersabilidad y solubilidad, tanto en el mosto como en el vino.

APLICACIONES

DISACOMPLEX puede ser utilizado:

- Para reducir la acidez de mostos demasiado ácidos
- Para suavizar vinos con un perfil ácido demasiado agresivo
- Para facilitar el arranque de la fermentación maloláctica

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dosis: efectuar dosificaciones preliminares en laboratorio, considerando que 85-90 g/hL de **DISACOMPLEX** reducen la acidez alrededor de 1 g/L, en función del poder tampón del vino.

Se recomienda de utilizar **DISACOMPLEX** después de haber añadido SO₂ hasta alcanzar los niveles necesarios para la estabilidad microbiológica del vino, excepto cuando se debe llevar a cabo la FML.

COMPOSICIÓN

Bicarbonato de Potasio, Carbonato de Calcio y Tartrato Neutro de Potasio

ENVASES

Paquete de 1 kg en cajas de 25 kg, Saco de 25 kg

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.