

## DESACID OF

**Desacid OF, disacidificante che permette di utilizzare il metodo detto del "sale doppio"**

### CARATTERISTICHE

La disacidificazione mediante il metodo detto del "sale doppio" è interessante quando la concentrazione in acido malico è superiore a quella dell'acido tartarico e se non sarà ricercata la fermentazione malolattica: permette di eliminare dell'acido malico, sotto forma di tartromalato di calcio, in una proporzione che dipende dalla concentrazione di acido tartarico del vino.

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Una disacidificazione con il "sale doppio" è possibile soltanto con un prodotto come Desacid OF, composto da carbonato di calcio precipitato leggero. Questo carbonato di calcio ultrafine presenta una densità molto bassa, un alto potere d'adsorbimento dell'acqua e ha la particolarità di essere molto fluido, così da garantire un'omogenea miscela solido/liquido sin dal versamento del vino sul Desacid.
- L'aggiunta di Desacid OF comporta la precipitazione degli acidi malico e tartarico sotto forma di sale, tartromalato di calcio, composto al 50% d'acido tartarico e al 50% di malico. Se la concentrazione d'acido tartarico è troppo bassa nel vino, è possibile aggiungerne una parte al vino da disacidificare.
- Il buon esito dell'operazione risiede nel rispetto delle condizioni di pH, poiché questo sale si decompone a  $\text{pH} < 4,5$ . Per rimanere ad un pH elevato, il vino sarà versato sul carbonato di calcio, e solo una parte del volume di vino sarà disacidificata, per mantenere il mezzo in eccesso di carbonato di calcio (da cui l'elevato pH).
- La disacidificazione con il metodo del "sale doppio" si traduce in un calo di volume nominale, che rappresenta 1,5 l/kg di carbonato di calcio, cioè una perdita dello 0,1% per una disacidificazione di 1 g/l d'acido tartarico.
- N.B: è indispensabile rispettare scrupolosamente il volume parziale da disacidificare. La disacidificazione si farà soltanto su vini solfitati e stabilizzati.

### MODALITÀ D'USO

#### Leggere molto attentamente

- Mettere **Desacid OF** (massimo 10 kg) sul fondo di un tino dotato di un agitatore. La capacità del tino deve essere il doppio del volume parziale del vino da disacidificare (schiuma).
- Aggiungere 100 litri (o il 5%) del volume parziale del vino da disacidificare e agitare.
- Aggiungere **molto lentamente** il volume parziale di vino da disacidificare con un flusso massimo di 500 litri in 15 minuti mantenendo l'agitazione per non scendere mai al di sotto di pH 4,5.
- Quando sarà stato trattato il 75% del volume parziale da disacidificare e se la quantità di **Desacid OF** sarà superiore a 10 kg, aggiungere in questa fase il rimanente **Desacid OF** e continuare ad agitare aggiungendo il resto del volume parziale da disacidificare.

278/2017 – 1/3

- Se il volume del tino è insufficiente, ripetere più volte l'operazione nelle proporzioni di 5 kg di **Desacid OF** + 100 litri di vino, portati in seguito a 250/1000 litri. Occorre agitare bene fino alla fine della reazione e travasare in un serbatoio pari al doppio della capacità del volume da disacidificare (schiuma importante). Proseguire l'operazione in questo secondo serbatoio rimescolando con agitatore o pompa a forte portata (almeno 100 hl/h) aggiungendo più lentamente (5 hl/h) il resto del vino da disacidificare, possibilmente con una seconda pompa.
- Dopo la fine dell'affusione del volume di vino da disacidificare, agitare per ulteriori 10-15 minuti, fino alla fine della reazione (scomparsa della schiuma).
- Attendere circa 15 minuti e separare con filtrazione su diatomee il sale doppio formatosi. Quest'operazione è **indispensabile**, altrimenti il tartromalato si ridiscioglie.
- Unire il volume parziale disacidificato ed illimpidito al volume d'origine. Non aspettare poiché si rischia un'alterazione nel vino disacidificato il cui pH è di 4.5.
- Dopo l'assemblaggio di queste partite di vino, una precipitazione di tartrato di calcio si produrrà per eccesso di carbonato di calcio nel volume parziale disacidificato. Sarà tanto importante quanto sarà elevata la concentrazione finale d'acido tartarico, ma saranno più limitate le concentrazioni di calcio residuo.
- **Prima d'imbottigliare attendere almeno 3 mesi dalla disacidificazione. Verificare preventivamente la concentrazione di calcio residuo.** Si raccomanda di omogeneizzare il serbatoio disacidificato dopo un mese per facilitare le residuali precipitazioni di tartrato di calcio.

#### Regole di calcolo per un vino:

##### 1)- Massima disacidificazione possibile:

Essendo la concentrazione d'acido tartarico il fattore limitante della disacidificazione, occorre conoscere la massima disacidificazione possibile. Se la concentrazione d'acido tartarico è troppo bassa, è possibile aggiungerne al volume parziale di vino da disacidificare. Per un buon equilibrio del vino, mantenere dopo la disacidificazione una concentrazione residua d'acido tartarico (**Ar**) di circa 1,5 a 2,0 g/L (non scendere sotto 0,5 g/L).

$$D_{max} = \frac{A1 (A - Ar)}{(A1 - A)}$$

##### 2)- Quantità (Q) di Desacid OF da utilizzare:

$$Q = 0,7 (A1 - A2) V'$$

##### 3)- Volume parziale (V) di vino da disacidificare:

$$V'' = \frac{(A1 - A2) V'''}{(A1 - 3)}$$

**A1** = acidità totale iniziale espressa in g/l d'acido tartarico

**A2** = acidità totale finale ricercata in g/l d'acido tartarico

**A** = concentrazione d'acido tartarico del vino espressa in g/l d'acido tartarico

**Ar** = concentrazione finale d'acido tartarico dopo disacidificazione, in g/L d'acido tartarico.

**Q** = quantità totale di **Desacid OF** da utilizzare, espressa in grammi

**0,7** = quantità di carbonato di calcio (**Desacid OF**) necessario per neutralizzare 1 g/l d'acido tartarico (0,67 in teoria).

**V'** = volume totale del vino da disacidificare espresso in **litro**

**V''** = volume parziale da disacidificare espresso in **hl**

**V'''** = volume totale del vino da disacidificare espresso in **hl**

**3** = media degli acidi secondari (diversi dagli acidi tartarico e malico) formati durante la fermentazione alcolica.

## CONFEZIONAMENTO

---

5 kg, 20 kg.

## CONSERVAZIONE

---

Confezione integra, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto e esente da odori. Teme il gelo.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia poiché le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*