

# SUPERDISACIDANTE DC

## DESACIDIFIANT

### Pourquoi désacidifier

Une période de froid durant l'été provoque souvent une augmentation de l'acide malique. L'acidité totale n'est alors plus en phase avec un marché où les consommateurs apprécient des vins plaisants et bien équilibrés. Ainsi, il est souvent nécessaire de procéder à une désacidification afin de parvenir au profil aromatique apprécié par la clientèle. Pour atteindre ce but, l'offre de Dal Cin comprend une gamme complète de produits oenologiques.

### La Désacidification chimique

Voilà un des moyens les plus économiques et les plus sûrs, même si une utilisation imprudente comporte quelques risques : goût de lessive, brunissement, précipitation du calcium, du bitartrate de potassium ou des colloïdes; casse ferrique, casse oxydique, augmentation de l'acidité volatile.

Superdisacidante DC combine un fort pouvoir de désacidification avec une incidence organoleptique minimale. Il peut être ainsi utilisé à de très hautes doses sur des vins très délicats.

### Dose d'emploi

Pouvoir désacidifiant 100 g/hl

K bicarbonate 0,9 g/l      Ca carbonate 1,5 g/l      K tartrate 0,4 g/l      SUPERDISACIDANTE 1,0 g/l

### Désacidification biologique

Cette méthode est recommandée pour le traitement des vins haut de gamme afin de préserver leurs propriétés organoleptiques et de favoriser un potentiel de garde à moyen/long terme.

Dal Cin propose une gamme de produits destinés à la gestion de la fermentation malo-lactique : un acide lactique et des bactéries sélectionnées (Vinoflora CH 35, XXL+), un nutriment spécifique facilitant la fermentation, également dans des conditions très difficiles (Ph bas, températures inadaptées).

### De l'Importance du contrôle de la fermentation malo-lactique

En vue de la préservation des arômes fruités - peu intenses - de goûts issus de raisins insuffisamment mûrs ou atteints de pourriture.

En vue de préserver autant que possible les couleurs des vins issus de raisins peu mûrs. Dans ces cas, il est recommandé de ralentir la fermentation malo-lactique en maintenant des températures basses et des bactéries sélectionnées.

En vue de brider la formation de substances toxiques comme l'amine biogène ou le carbamate d'éthyl.

En vue d'empêcher des composés aromatiques indésirables comme l'acide acétique et les amines biogènes (histamine, cadaverine, putrescine).