Mode d'emploi



003.130.2-003.132.8 Vinoferm R Acidex

Vinoferm® Acidex

Pourquoi l'ACIDEX VINOFERM ?

Par l'ajoute de carbonate de calcium, uniquement l'acide tartrique est précipité. La concentration d'acide tartrique dans le jus de raisins d'années médiocres est assez basse (moins de 50 %), raison pour laquelle le carbonate calcique ne peut être ajouté qu'en quantités restreintes (max. 270 g / 100 l de moût) avec comme résultat une désacidification limitée (max. 4 g / l).

Si néanmoins une désacidification plus intense est désirée, l'usage d'acidex vinoferm par la méthode de "précipitaion de sels doubles" est tout indiqué. Par cette méthode une partie bien déterminée du moût est presque entièrement désacidifiée, de sorte que l'acide tartrique et l'acide malique sont enlevés en parties égales. Le restant du moût non-traité par contre contient encore son acide tartrique, de sorte que l'acidité et le goût resteront bien en balance.

Combien d'ACIDEX VINOFERM faut-il employer

Le calcul de la quantité d'ACIDEX VINOFERM à ajouter se fait en différentes étappes:

- 1. Mesurez l'acidité du moût (A), exprimée en grammes par litre.
- 2. Déterminez l'acidité voulue à obtenir (B), en grammes par litre.
- 3. Calculez la quantité d'acide, en grammes par litre, à désacidifier (C) = A B.
- 4. Déterminez la quantité totale de moût que vous voulez désacidifier (D).
- 5. Calculez la totalité de grammes d'acide que vous voulez désacidifier $(E) = D \times C$.
- 6. Calculez la quantité de grammes d'ACIDEX VINOFERM à employer, = E x 0.67.
- 7. Calculez le maximum de grammes d'acide par litre, pouvant être désacidifier (F) = A 2 g/l (pour des raisons gustatives on gardera toujours 2 g d'acide par litre).
- 8. Calculez dans combien de litres de moût il faudra dissoudre cette quantité d'ACIDEX VINOFERM (G) = E : F. Cette quantité de moût est donc entièrement désacidifiée (à 2 g / l près).
- 9. Calculez la quantité de moût non-traitée (D G).

Un exemple:

Nous avons un moût de raisins d' une acidité de $15\ g$ / l.

- 1. Nous souhaitons un moût à 9 g d'acide par litre.
- 2. Nous devrons donc désacidifier de 15 9 = 6 g / I.
- 3. Nous avons 100 l de moût à désacidifier.

- 4. La totalité d'acide à désacidifier = $100 \times 6 = 600$
- $\overline{5}$. Il nous faudra: $600 \times 0.67 = 402 \text{ g}$ d'ACIDEX VINOFERM.
- 6. La quantité maximale d'acide à désacidifier en g / l = 15 2 = 13 g / l.
- 7. La quantité de moût à désacidifier = 600 : 13 = 46 litres
- 8. Le restant, donc la partie du moût non-traitée, = 100-46 = 54 l.

Comment employer l'ACIDEX VINOFERM?

Après détermination de la quantité d'ACIDEX VINOFERM à employer, de la quantité de moût à désacidifier et de la quantité à ne pas traiter, on agira comme tel:

- Ajoutez la quantité calculée d'ACIDEX VINOFERM à une petite quantité de moût et mélangez bien pour obtenir une bouillie uniforme.
- Versez cette bouillie EN PREMIER LIEU dans un récipient vide et ajoutez-y ENSUITE, en remuant très bien, la quantité de moût à désacidifier (donc ajouter toujours le moût à la bouillie et non l'inverse!).
- Laissez agir durant 15 minutes et ajoutez ensuite le moût non traité.
- Après peu de temps les sels combinés précipiteront et le moût pourra être transvasé. Ne laissez jamais l'ACIDEX VINOFERM durant plusieurs jours en contact avec le moût pour éviter des déviations gustatives.

NOTES pour les vinificateurs professionnels:

- Le précédent mode d'emploi est une méthode simplifiée. Dans la méthode originale, qui est préférable, le moût désacidifié est filtré, après les 15 minutes de repos, sur du kieselguhr et seulement après ajouté au moût non-traité.
- La quantité d'acide pouvant être désacidifié au maximum, dépend du pourcentage de l'acide tartrique dans le moût. Par exemple dans le cas d'une acidité totale de 15 g / l, la désacidification maximale sera jusqu'à la valeur de (acidité finale) :

pour un taux d'acide tartrique de

10,7 g / l 25 % 9,3 g / l 30 % 7,7 g / l 35 % 5,9 g / l 40 % 3,7 g / l 45 %

Bien que la calculation n'est pas juste à 100 %, la règle de trois peut être appliquée pour calculer ces valeurs pour d'autres degrés d'acidité.

Brouwland