

## SUPERDISACIDANTE

*Para reducir armoniosamente la acidez de los vinos*

### CARACTERÍSTICAS

---

**Superdisacidante** es una mezcla equilibrada que respeta al máximo las características organolépticas y de estabilidad de los vinos.

### APLICACIONES

---

Superdisacidante se utiliza para reducir la acidez de los vinos y restaurar una mayor armonía gustativa. Gracias a la composición, cuidadosamente estudiada, evita la aparición de sabores anómalos, como la lejía.

Superdisacidante, en cumplimiento de las estrictas normas sobre el tema, le permite operar con total tranquilidad, incluso en las dosis más altas y en los vinos más delicados.

### DOSIS y MÉTODOS DE USO

---

En general, 100 g/hl de producto reduce la acidez total del vino en aproximadamente 1 g/l.

Superdisacidante se puede agregar directamente a la masa verterlo lentamente en el vino bajo agitación, o diluyéndolo en un poco de agua y añadir el compuesto, lentamente, en la masa. Después de unas horas la desacidificación se ha completado.

### ENVASES

---

Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.