

## RESOLUCIÓN OIV-OENO 579-2018

### MONOGRAFÍA SOBRE EL CARBONATO DE POTASIO

LA ASAMBLEA GENERAL,

VISTO el artículo 2, párrafo 2 iv del Acuerdo del 3 de abril de 2001 por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino,

CONSIDERANDO los trabajos del Grupo de expertos “Especificación de los Productos Enológicos”,

CONSIDERANDO la Resolución OIV-OENO 580-2017 “Tratamiento de mostos con carbonato de potasio”,

DECIDE añadir al capítulo I del Codex Enológico Internacional la siguiente monografía:

### CARBONATO DE POTASIO

Carbonato de potasio anhidro ( $K_2CO_3$ , núm. CAS: 584-08-7)

Carbonato de potasio hidratado ( $2K_2CO_3 \cdot 3H_2O$ , núm. CAS: 6381-79-9)

#### 1. OBJETO, ORIGEN Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El carbonato de potasio puede utilizarse para desacidificar mostos y vinos.

#### 2. ETIQUETADO

La etiqueta deberá indicar la pureza del producto, así como el número de lote, la fecha de fabricación, las condiciones de conservación y la fecha de caducidad.

#### 3. CARACTERÍSTICAS

El carbonato de potasio anhidro ( $K_2CO_3$ ) es la sal potásica del ácido carbónico y se presenta como un polvo blanco, inodoro e higroscópico. En su forma hidratada ( $2K_2CO_3 \cdot 3H_2O$ ) es un cristal o gránulo pequeño, blanco y translúcido.

#### 4. IDENTIFICACIÓN

**4.1. Solubilidad: muy soluble en agua, insoluble en etanol (95 % vol.).**

**4.2. Carbonato: el carbonato de potasio es soluble con efervescencia en soluciones diluidas de ácido acético o ácido clorhídrico; este se transforma en un gas incoloro ( $CO_2$ ) que, cuando alcanza la solución de hidróxido de calcio, genera de inmediato un precipitado de color blanco.**

**4.3. Potasio: la presencia de potasio confiere un color violeta a las llamas no luminosas, a menos que lo oculte la presencia de pequeñas cantidades de sodio.**

## **5. PRUEBAS**

Los límites se determinan de acuerdo con los valores observados durante la producción según las buenas prácticas de fabricación.

### **5.1. Pérdida por desecación**

Desecar 3 g de carbonato de potasio a 180°C durante 4 horas; para la forma anhidra, la pérdida de peso deberá ser inferior al 1 %, mientras que para la forma hidratada, la pérdida de peso deberá ser de entre el 10,0 % y el 16,5 %.

### **5.2. Preparación de la solución de ensayo**

Disolver 1 g de carbonato de potasio en 20 mL de agua.

### **5.3. Sustancias indisolubles en agua**

Filtrar la solución de ensayo preparada en el punto 5.2 en una membrana de éster de celulosa con poros de un diámetro inferior o igual a 0,5 µm; no deberán detectarse residuos.

### **5.4. Hierro**

Determinar el contenido de hierro de la solución de ensayo (5.2) mediante la técnica de espectrometría de absorción atómica que figura en el capítulo II del Codex Enológico Internacional; el contenido deberá ser inferior a 10 mg/kg.

### **5.5. Plomo**

Determinar el contenido de plomo de la solución de ensayo (5.2) mediante la técnica que figura en el capítulo II del Codex Enológico Internacional; el contenido deberá ser

inferior a 5 mg/kg.

### **5.6. Mercurio**

Determinar el contenido de mercurio de la solución de ensayo (5.2) mediante la técnica que figura en el capítulo II del Codex Enológico Internacional; el contenido deberá ser inferior a 1 mg/kg.

### **5.7. Arsénico**

Determinar el contenido de arsénico de la solución de ensayo (5.2) mediante la técnica que figura en el capítulo II del Codex Enológico Internacional; el contenido deberá ser inferior a 3 mg/kg.

### **5.8. Sodio**

Determinar el contenido de sodio de la solución de ensayo (5.2) mediante la técnica de fotometría de emisión de llama que figura en el capítulo II del Codex Enológico Internacional; el contenido deberá inferior al 1 %.

### **5.9. Cadmio**

Determinar el contenido de cadmio en la solución de ensayo (5.2) mediante la técnica que figura en el capítulo II del Codex Enológico Internacional; el contenido deberá ser inferior a 1 mg/L.

### **5.10. Contenido de carbonato de potasio**

Muestra: 1 g previamente deshidratado.

Análisis: verter la muestra en un vaso de precipitados y disolverla en 50 mL de agua. Añadir 2 gotas de la solución de ensayo de rojo de metilo y, sin dejar de remover, valorar lentamente con ácido clorhídrico 1 N hasta que la solución adopte un color ligeramente rosa. Calentar la solución hasta que rompa a hervir, dejar enfriar y seguir la valoración hasta que el color ligeramente rosa deje de atenuarse tras el hervido. El producto para la vinificación deberá contener un 98 % de carbonato de potasio como mínimo.

## **6. CONSERVACIÓN**

El carbonato de potasio debe conservarse en un envase hermético.