

## RISOLUZIONE OIV-OENO 579-2018

### MONOGRAFIA SUL CARBONATO DI POTASSIO

L'ASSEMBLEA GENERALE,

VISTO l'articolo 2, paragrafo 2 iv dell'Accordo del 3 aprile 2001 che istituisce l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino,

CONSIDERATO il lavoro del Gruppo di esperti "Specificazione dei prodotti enologici",

CONSIDERATA la risoluzione OIV-OENO 580-2017 "Trattamento dei mosti con carbonato di potassio",

DECIDE di inserire nel Codex enologico internazionale la monografia seguente:

### CARBONATO DI POTASSIO

Carbonato di potassio anidro ( $K_2CO_3$ , N. CAS: 584-08-7)

Carbonato di potassio idrato  $2K_2CO_3 \cdot 3H_2O$ , N. CAS: 6381-79-9)

#### 1. OGGETTO, ORIGINE E CAMPO D'APPLICAZIONE

L'aggiunta del carbonato di potassio può essere utilizzata per la disacidificazione dei mosti e dei vini.

#### 2. ETICHETTATURA

L'etichetta deve contenere informazioni riguardanti la purezza del prodotto, il numero del lotto, la data di produzione, le condizioni di conservazione e la data di scadenza.

#### 3. CARATTERISTICHE

Il carbonato di potassio anidro ( $K_2CO_3$ ) è il sale di potassio dell'acido carbonico e si presenta come una polvere bianca, inodore e igroscopica. La forma idrata ( $2K_2CO_3 \cdot 3H_2O$ ) si presenta sotto forma di granuli o cristalli piccoli, bianchi e traslucidi.

#### 4. IDENTIFICAZIONE

##### 4.1. Solubilità: molto solubile in acqua; insolubile in etanolo (95% vol.).

**4.2. Carbonato: il carbonato di potassio è solubile in soluzioni diluite di acido acetico o di acido cloridrico con formazione di effervescenza sviluppando un gas incolore ( $CO_2$ ) che, passando in una soluzione di idrossido di calcio, produce immediatamente un precipitato bianco.**

**4.3. Potassio: la presenza di potassio conferisce a una fiamma non luminosa una colorazione viola, a meno che non vi siano piccole quantità di sodio che mascherano il colore.**

## **5. TEST**

La determinazione del limite avviene in base ai valori osservati durante la produzione, secondo le buone pratiche di fabbricazione.

### **5.1. Perdita in peso all'essiccamento**

Essiccando 3 g di carbonato di potassio a 180 °C per 4 ore, la perdita in peso per la forma anidra deve essere inferiore all'1%, mentre per la forma idrata la perdita in peso deve essere compresa tra il 10% e il 16,5%.

### **5.2. Preparazione della soluzione per i test**

Disciogliere 1 g di carbonato di potassio in 20 mL d'acqua.

### **5.3. Sostanze insolubili in acqua**

Filtrare la soluzione preparata per il test riportata al paragrafo 5.2 su una membrana in esteri di cellulosa con diametro dei pori inferiore o uguale a 0,5  $\mu\text{m}$ , non devono essere rilevati residui.

### **5.4. Ferro**

Determinare il contenuto di ferro presente nella soluzione del test (5.2) utilizzando la tecnica di spettroscopia di assorbimento atomico descritta nel capitolo II del Codex enologico internazionale;

il contenuto deve essere inferiore a 10 mg/kg.

### **5.5. Piombo**

Determinare il contenuto di piombo presente nella soluzione del test (5.2) utilizzando la tecnica descritta nel capitolo II del Codex enologico internazionale; il contenuto

deve essere inferiore a 5 mg/kg.

### **5.6. Mercurio**

Determinare il contenuto di mercurio presente nella soluzione del test (5.2) utilizzando la tecnica descritta nel capitolo II del Codex enologico internazionale; il contenuto deve essere inferiore a 1 mg/kg.

### **5.7. Arsenico**

Determinare il contenuto di arsenico presente nella soluzione del test (5.2) utilizzando la tecnica descritta nel capitolo II del Codex enologico internazionale; il contenuto deve essere inferiore a 3 mg/kg.

### **5.8. Sodio**

Determinare il contenuto di sodio nella soluzione del test (5.2) mediante un rivelatore fotometrico a fiamma utilizzando la tecnica descritta nel capitolo II del Codex enologico internazionale; il contenuto deve essere inferiore all'1%.

### **5.9. Cadmio**

Determinare il contenuto di cadmio nella soluzione del test (5.2) utilizzando la tecnica descritta nel capitolo II del Codex enologico internazionale; il contenuto deve essere inferiore a 1 mg/kg.

### **5.10. Contenuto di carbonato di potassio**

Campione: 1 g precedentemente disidratato.

Analisi: trasferire il campione in un becher e discioglierlo in 50 mL di acqua. Aggiungere 2 gocce di soluzione di rosso metile e, agitando costantemente, titolare lentamente con acido cloridrico 1 N finché la soluzione vira leggermente al rosa. Riscaldare la soluzione fino ad ebollizione, lasciar raffreddare e continuare la titolazione finché non si osserva che il colore rosa permane dopo l'ebollizione. Il prodotto destinato alla vinificazione deve contenere almeno il 98% di carbonato di potassio.

## **6. CONSERVAZIONE**

Il carbonato di potassio deve essere conservato in contenitori ermetici.