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 $2K_2CO_3.3H_2O$, 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 ($2K_2CO_3.3H_2O$) 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.).

© OIV 2018

Esemplare certificato conforme Punta del Este, 23 novembre 2018

Il Direttore Generale dell'OIV

Segretario dell'Assemblea Generale

Jean-Marie AURAND

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 µm, 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

Esemplare certificato conforme Punta del Este, 23 novembre 2018
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2018

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.

Esemplare certificato conforme Punta del Este, 23 novembre 2018
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2018