# 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 ($2K_2CO_3.\ 3H_2O$, 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 ( $2K_2CO_3.\ 3H_2O$) es un cristal o gránulo pequeño, blanco y translúcido.

## 4. IDENTIFICACIÓN



© OIV 2018

Certificado conforme Punta del Este, 23 de noviembre de 2018

El Director General de la OIV

Secretario de la Asamblea General

Jean-Marie AURAND

### 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





© OIV 2018

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.



© OIV 2018

Certificado conforme Punta del Este, 23 de noviembre de 2018

El Director General de la OIV

Secretario de la Asamblea General

Jean-Marie AURAND