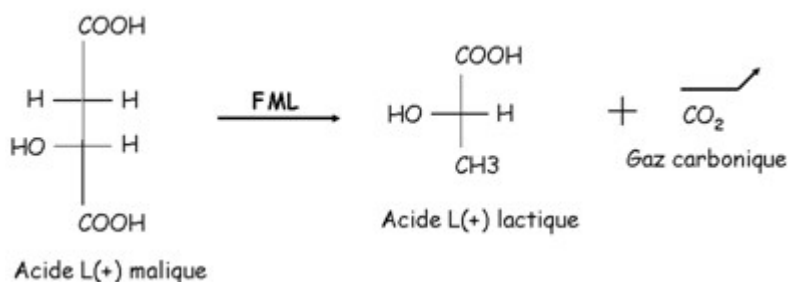


ACIDE LACTIQUE

**L'acido lattico all'80% (800 g/L) è un acidificante per mosti e vini.
Conferisce una soffice acidità al vino.**

CARATTERISTICHE

Nell'Unione europea, l'utilizzo dell'**Acide Lactique (E270)** per acidificare i mosti e i vini è autorizzato dal 1° agosto 2009. Questa pratica, sottoposta alla tenuta di un registro, è diversamente disciplinata in funzione delle regioni viticole.



Questo acido si utilizza sia su mosti che su vini. Con una sola funzione acida (COOH), è un acido meno forte dell'acido malico.

È un acido soffice in bocca. Non conferisce note lattiche al vino. Inoltre, è relativamente stabile nei confronti del metabolismo microbico. Non precipita sotto forma di sale insolubile. Il suo principale interesse è per i vini rossi.

DOSAGGIO

Massime quantità autorizzate:

Su mosto: 1,8 g/L d'acido lattico (cioè 2,25 mL di acido lattico all'80% in un litro di mosto).

Su vino: 3 g/L d'acido lattico (cioè 3,75 mL di acido lattico all'80% in un litro di vino).

Prima del suo utilizzo, riferirsi alla vigente regolamentazione per la regione in oggetto.

La realizzazione di prove preliminari permette di individuare la giusta quantità che avrà la migliore incidenza sulla percezione acida del vino.

ISTRUZIONI PER L'USO

Diluire la quantità di prodotto necessaria in un piccolo volume di mosto o di vino. Aggiungere questa miscela al vino da trattare ed omogeneizzare delicatamente.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.



LES ESSENTIELS

CONFEZIONAMENTO

1 kg e 25 kg.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.
Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.