



L(+)-LACTIC ACID

РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ



СОСТАВ

L-молочная кислота (E 270) в растворе при концентрации 80%.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

L-LACTIC ACID в сусле и вине образует D(-) и L(+) только в виде метаболитов после микробиологической деятельности. Используется в некоторых пищевых продуктах в качестве регулятора кислотности. Бесцветный, с характерным запахом, находится в растворе при концентрации 80 %.



ПРИМЕНЕНИЕ

При добавлении L-LACTIC ACID L продукт приобретает повышенную кислотность в соответствии с используемым количеством: например, 100 г/г чистой L-LACTIC ACID соответствует теоретическому повышению кислотности на 0,833 г/л, выраженной в виде винной кислоты.

Напоминание: продукт, описанный в данном документе, находится в растворе, в концентрации 80 %.

Примечание: каждое вино содержит соли и свободные кислоты в различных формах, поэтому для получения желаемого результата всегда рекомендуется проводить предварительные тесты перед определением дозировки. Эти тесты послужат аналитическим и органолептическим подтверждением. В готовом вине L-LACTIC ACID считается стабильной кислотой как с точки зрения химического баланса, так и с точки зрения микробиологической деградации. Понижение pH после использования L-LACTIC ACID практически нулевое, но возникающий органолептический эффект интересен тем, что придает вину живость, с более сладкой кислой нотой, чем обычно дает яблочная кислота.

При использовании L(+)-LACTIC ACID соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



L(+)-LACTIC ACID

РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

L-LACTIC ACID может быть добавлена непосредственно в вино, подлежащее обработке.



ДОЗИРОВКА

Используется в максимальных дозах, соответствующих 150 г/гл винной кислоты в сусле и 250 г/гл в винах, если нет других предписаний.



УПАКОВКА

Бочки по 25 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном месте. Аккуратно запечатывайте открытые упаковки.



ВНИМАНИЕ!

В соответствии с действующими европейскими нормами продукт классифицируется как опасный (см. Паспорт Безопасности Химической Продукции).