



L(+)-ACID LACTIC

CORECTOR ACIDITATE

COMPOZIȚIE



L-acid lactic (E 270) în soluție de 80%.

CARACTERISTICI



ACIDUL L-LACTIC în must și în vin formează D(-) și L(+) numai ca metabolit după activități microbiologice. Este utilizat în anumite adaosuri alimentare ca corector de aciditate. Este în soluție de 80%, incolor, cu un miros specific.

UTILIZARE



Dacă adăugați L-LACTIC ACID L, acesta oferă produsului o creștere a acidității în funcție de cantitatea utilizată: de exemplu, 100 g/hL de ACID L-LACTIC pur corespunde unei creșteri teoretice de 0,833 g/L în aciditate, exprimată în acid tartric.

Important - produsul descris în acest document este în soluție, la o concentrație de 80%.

Notă: fiecare vin are săruri și acizi liberi în diferite forme, prin urmare, pentru a obține rezultatul dorit, este mereu oportun să se efectueze teste preliminare înainte de a decide doza.

Testele vor servi drept dovezi analitice și organoleptice. În vinul finit, ACIDUL L-LACTIC este considerat stabil atât din punctul de vedere al echilibrului său chimic, cât și al degradării microbiologice.

Scăderea pH-ului după utilizarea ACIDULUI L-LACTIC este aproape zero, dar efectul organoleptic rezultat este interesant, deoarece oferă vinului vivacitate, cu o notă de acid mai dulce decât acidul malic, în mod normal, oferă.

Atunci când se utilizează L(+)-ACID LACTIC, respectați normele legale în vigoare.



L(+)-ACID LACTIC

CORECTOR ACIDITATE



MOD DE UTILIZARE

L-ACID LACTIC poate fi adăugat direct în vinul care urmează să fie tratat.



DOZARE

Se utilizează la doze maxime, corespunzând la 150 g/hL de acid tartric în must și la 250 g/hL în vinuri, cu excepția cazului în care există norme diferite.



AMBALAJ

butoie de 25 kg.



PĂSTRARE

Păstrați într-un loc răcoros și uscat. Închideți foarte bine ambalajele deschise.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: periculos (vezi MSDS)