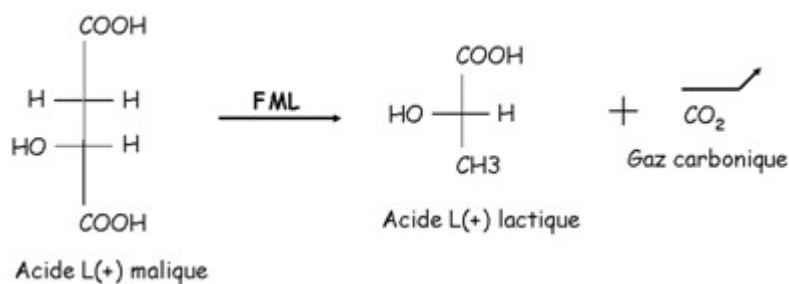


ACIDE LACTIQUE

O **ACIDE LACTIQUE a 80% (800 g/L)** é um acidificante de mostos ou de vinhos. Fornece uma acidez suave ao vinho.

CARACTERÍSTICAS

No seio da União Europeia, a utilização do **ACIDE LACTIQUE (E270)** para acidificar mostos e vinhos, foi autorizado a partir do 1º de agosto de 2009. Esta prática é regulamentada em função das regiões vinícolas; ela está sujeita a manutenção de registos.



PROPRIÉDADES ENOLÓGICAS

O **ACIDE LACTIQUE** é utilizado tanto nos mostos como nos vinhos. Com uma só função ácida (COOH), é um ácido mais fraco que o ácido málico.

O **ACIDE LACTIQUE** é um ácido suave na boca que não atribui nenhuma nota láctica no vinho. Além disso, ele é relativamente estável em relação ao metabolismo microbiano e não precipita sob a forma de sal insolúvel. É principalmente interessante de ser utilizado sobre os vinhos tintos.

DOSAGEM

Doses máximas autorizadas:

No mosto: 1,8 g/L de **ACIDE LACTIQUE** (ou seja, 2,25 ml de ácido láctico a 80% em um litro de mosto).

No vinho: 3 g/L de **ACIDE LACTIQUE** (ou seja, 3,75 ml de ácido láctico a 80% num litro de vinho).

Antes de usar o produto, consultar a regulamentação em vigor da região em questão.

Testes preliminares ajudam a determinar a dose ideal a ser utilizada para obter um melhor impacto sobre a percepção da acidez do vinho.

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir a quantidade do produto necessário em um pequeno volume de mosto o de vinho. Adicionar em seguida esta mistura no vinho a ser tratado e homogeneizar delicadamente.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.



LES ESSENTIELS

EMBALAGEM

Líquido incolor. Galão de 5 kg ou de 25 kg.
1200 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.