

OENOLACTIL

Acide L Lactique E 270 ACIDIFICATION REGLEMENTEE

CARACTERISTIQUES

- ◆ Poids moléculaire : 90,08
- ◆ Teneur en acide lactique : 80 % (p/p), soit une concentration en acide lactique de 960g/L
- ◆ Aspect : liquide viqueux
- ◆ Masse volumique : 1,2 g/L environ
- ◆ Dans le vin l'acide lactique est obtenu, lors de la fermentation malolactique, par transformation de l'acide L malique par des bactéries lactiques. Ceci correspond à une désacidification puisque l'acide malique (diacide) est transformé en acide lactique (monoacide).
- ◆ Depuis le 1^{er} aout 2009, l'acidification des moûts et des vins par l'acide lactique est autorisée.
- ◆ **OENOLACTIL** est à utiliser de préférence sur les vins rouges. il confère au vin une acidité relativement douce, sans apporter de note lactée
- ◆ **OENOLACTIL** est relativement stable vis-à-vis des microorganismes du vin. Il ne précipite pas sous forme de sel dans le vin.

LEGISLATION

- ◆ **Attention** : l'utilisation de l'acide lactique est réglementée en fonction des régions viticoles. Avant l'utilisation, il convient de consulter la législation en vigueur dans la région concernée.
- ◆ L'acidification des **moûts** ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1,5g/L exprimé en acide tartrique.(soit 1,8 g/L exprimé en acide lactique)
- ◆ L'acidification des **vins** ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 2,5g/L exprimé en acide tartrique.(soit 3 g/L exprimé en acide lactique)

DOSE D'EMPLOI

- ◆ Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.
- ◆ Conforme à la réglementation en vigueur.

Compte tenu de la concentration de la solution qui est de 80%,

La dose maximale d'emploi sur moût : 1,8g/L exprimé en acide lactique

Soit : 2,25g/L de solution

Soit : 225g/hL de solution

Soit : 1,875 mL/L de solution

Soit : 18,8 cL/hL de solution

- ◆ 1,8 g/L d'acide lactique augmente l'acidité totale de 1,5 g/L exprimé en acide tartrique ou 1 g/L exprimé en H₂SO₄.

- ◆ **Dose maximale d'emploi sur vin** : 3 g/L exprimé en acide lactique
 - Soit : 3,75g/L de solution.
 - Soit : 375g/hL de solution
 - Soit : 3,125 mL/L de solution
 - Soit : 31,2 cL/hL de solution

- ◆ 3 g/L d'acide lactique augmente l'acidité totale de 2,5 g/L exprimé en acide tartrique ou 1,6 g/L exprimé en H₂SO₄.

- ◆ Consulter la législation en vigueur dans la région concernée.
- ◆ Faire des essais préalables avec dégustation pour déterminer la dose à employer

MODE D'EMPLOI

- ◆ diluer la quantité nécessaire dans un peu de vin.
- ◆ Incorporer, mélanger soigneusement.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
- ◆ A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.
Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.
Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.