

# OENOLACTIL

## Acido L Láctico ACIDIFICACIÓN REGLAMENTADA

### CARACTERÍSTICAS

- ◆ Peso molecular: 90,08
- ◆ Concentración de ácido láctico: 80 % (p/p), lo que corresponde a una concentración de 960 g/L de ácido láctico
- ◆ Aspecto: líquido viscoso
- ◆ Masa volúmica: 1,2g/L aproximadamente
  
- ◆ En el vino, el ácido láctico se obtiene durante la fermentación maloláctica, en la transformación del ácido L málico por las bacterias lácticas. Esta transformación corresponde a una desacidificación ya que el ácido málico (diácido) es transformado en ácido láctico (monoácido).
  
- ◆ Desde el 1 de agosto de 2009, la acidificación de mostos y vinos con ácido láctico está autorizada.
  
- ◆ **OENOLACTIL** está recomendado particularmente para los vinos tintos. Confiere al vino una acidez relativamente dulce, sin aportar notas lácteas.
  
- ◆ **OENOLACTIL** es relativamente estable frente a los microorganismos del vino. No precipita en forma de sales.

### LEGISLACIÓN

- ◆ **Atención:** el uso del ácido láctico está reglamentado en función de las distintas regiones vitícolas. Es conveniente consultar la legislación vigente de la región concernida.
  
- ◆ **Dosis máxima de uso en mostos:** 1,5g/L expresados como ácido tartárico.  
Equivalentes a: 1g/L expresados como ácido sulfúrico  
Equivalentes a: 1,8g/L expresados como ácido láctico
  
- ◆ **Dosis máxima de uso en vinos:** 2,5g/L expresados como ácido tartárico.  
Equivalentes a: 1,6g/L expresados como ácido sulfúrico  
Equivalentes a: 3g/L expresados como ácido láctico

## DOSIS DE EMPLEO

### Teniendo en cuenta que la concentración de la solución es del 80%:

- ◆ **Dosis máxima de uso en mostos:** 1,8g/L expresados como ácido láctico  
Equivalentes a :2,25g/L de solución  
225g/hL de solución  
1,875mL/L de solución  
18,8cL/hL de solución
- ◆ **Dosis máxima de uso en vinos:** 3g/L expresados como ácido láctico  
Equivalentes a: 3,75g/L de solución.  
375g/hL de solución  
3,125mL/L de solución  
31,2cL/hL de solución
- ◆ Consulte la legislación vigente de la región concernida.
- ◆ Llevar a cabo ensayos previos, con degustación, para determinar la dosis a utilizar.

## MODO DE EMPLEO

- ◆ Diluir la cantidad necesaria en un poco de vino.
- ◆ Añadir al vino y homogeneizar cuidadosamente.

## PRESENTACIONES

- ◆ Garrafa de 5 kg, caja de 4 x 5 kg.
- ◆ Bidón de 25 kg

## CALIDAD – SEGURIDAD - ENTORNO

- ◆ Trazabilidad: el número de lote, presente en todos los envases de **OENOLACTIL**, permite remontar tanto en el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto) como en el descendente (hasta el usuario).
- ◆ Seguridad – Entorno: **OENOLACTIL** es un ácido clasificado como Xi Irritante, por lo que es absolutamente necesario consultar la ficha de datos de seguridad, disponible en nuestra web, antes de manipular el producto.

## CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.