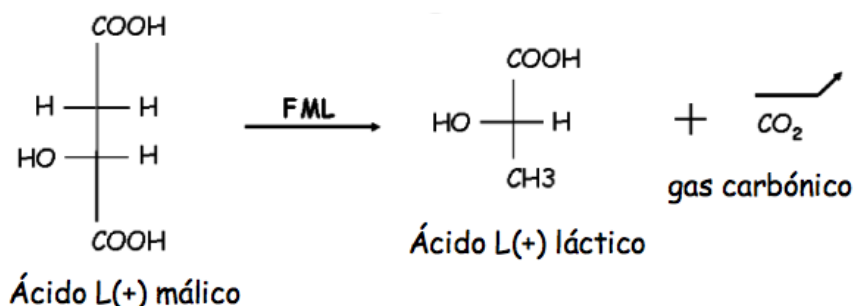


ACIDE LACTIQUE

**El ácido láctico al 80% (800 g/L) es un acidificante para mostos y vinos.
Aporta una acidez suave al vino.**

CARACTERÍSTICAS

En el seno de la Unión Europea, el uso del **Acide Lactique (E270)** para la acidificación de mostos y vinos está autorizado desde el 1 de agosto de 2009. Esta práctica está reglamentada en función de cada región vitícola; su uso debe quedar reflejado en los libros de registro de la bodega.



Este ácido se utiliza tanto en mostos como en vinos. Dado que presenta una única función ácida (COOH) es un ácido menos fuerte que el ácido málico.

Se trata de un ácido suave en boca, que no confiere ninguna nota láctea al vino. Además, es un ácido relativamente estable frente al metabolismo microbiano y no precipita en forma de sales insolubles. Su principal interés es para los vinos tintos.

DOSIS

Dosis máximas permitidas:

En mostos: 1,8 g/L de ácido láctico (es decir, 2,25 mL de ácido láctico al 80% en un litro de mosto).

En vinos: 3 g/L de ácido láctico (es decir, 3,75 mL de ácido láctico al 80% en un litro de vino).

Antes de utilizar es conveniente consultar la legislación vigente de la región en cuestión. Se recomienda llevar a cabo ensayos previos para determinar la dosis óptima para que el efecto sobre la percepción ácida del vino sea el deseado.

MODO DE EMPLEO

Diluir la cantidad necesaria de producto en una pequeña cantidad de mosto o de vino. A continuación añadir la mezcla al vino a tratar y homogenizar suavemente.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.



LES ESSENTIELS

PRESENTACIÓN

Líquido incoloro presentado en bidones de 5 kg y 25 kg.
1200 kg.

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.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.

250/2022 – 2/2