

CORRECTORES DE ACIDEZ

ÁCIDO LÁCTICO

ACIDIFICANTE DE MOSTOS Y VINOS

El ácido láctico es un acidificante para corregir la acidez en mostos y vinos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- El ácido láctico aporta sensaciones de redondez y suavidad, contribuyendo al equilibrio gustativo del vino. Además, favorece la formación de ésteres del láctico como lactato de etilo e isoamilo que son importantes contribuyentes al bouquet del vino.
- Rinde de manera más eficaz en el incremento de la acidez total, debido a la mayor solubilidad de sus sales con el potasio.
- Su adición provoca una ligera caída del pH, aunque menor que mediante la utilización de ácido tartárico y siempre predecible.
- Confiere a los vinos una estabilidad química y microbiológica, además de una mejora de sus cualidades organolépticas.
- Como consecuencia de la ausencia de precipitados, los vinos presentan una capacidad tampón mayor.
- El ácido láctico adicionado en mostos y vinos se mantiene después de la estabilización por frío, pudiendo incluso adicionarse momentos previos al embotellado, sin producir problemas de precipitación en botella.
- Se utiliza en vinos blancos, rosados y tintos.

COMPOSICIÓN

Ácido láctico de origen natural obtenido por fermentación láctica de azúcares en solución al 88% (E-270).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Dosis en función del contenido láctico deseado.
- 1,26 ml/l de ácido láctico incrementa la acidez de un vino en 1 g/l expresado en ácido tartárico.
- *La acidificación máxima permitida en vinos es de 4 g/l expresado en ácido tartárico.*
- Se recomienda hacer ensayos previos al tratamiento.
- Ácido Láctico se utiliza directamente sobre el mosto o vino, asegurando su homogeneidad previo al embotellado.

PRESENTACIÓN

Líquido ligeramente amarillento.

Envase de 25 kg y 1.200 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.

Revisión 3 // 07/06/2016.