

CX ACIDO L(+)-LATTICO

CORRETTORE DI ACIDITÀ

COMPOSIZIONE

CX ACIDO L(+)-LATTICO (E 270) in soluzione all'80%.

CARATTERISTICHE

L'acido lattico è presente nel mosto e nel vino nelle sue forme D(-) e L(+)
solo come metabolita a seguito di attività microbiologiche.

Come coadiuvante è previsto il suo impiego in alcune applicazioni alimentari come regolatore dell'acidità.
Si presenta in una soluzione all'80%, incolore, di odore caratteristico.

IMPIEGHI

CX ACIDO L(+)-LATTICO aggiunto, conferisce al prodotto un aumento di acidità in relazione al quantitativo utilizzato: ad esempio 100 g/hL di CX ACIDO L(+)-LATTICO puro, corrispondono ad un incremento teorico di 0,833 g/L di acidità, espressi come acido tartarico. A tal proposito si ricorda, che il prodotto descritto nel presente documento si presenta in soluzione, alla concentrazione dell'80%. Attenzione: ogni vino possiede concentrazioni saline e di acidi liberi in forma diversa, quindi per ottenimento del risultato desiderato, si consiglia sempre di eseguire dei test preventivi prima di decidere il dosaggio. I test eseguiti diventeranno così probanti, sia dal punto di vista organolettico, sia da quello analitico.

Nel vino finito, l'acido lattico è da considerarsi stabile sia dal punto di vista dei suoi equilibri chimici, sia della degradazione microbiologica.

L'abbassamento di pH conseguente all'intervento con ACIDO L(+)-LATTICO è praticamente nullo, ma l'effetto organolettico che ne deriva, è interessante in quanto dona vivacità al vino, con un tono acido più dolce di quanto faccia l'acidità malica.

Per l'impiego dell'ACIDO L(+)-LATTICO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

L'ACIDO L(+)-LATTICO è già in soluzione, per cui va aggiunto direttamente alla massa da trattare.

DOSI

Si impiega nelle dosi massime, corrispondenti rispettivamente a 150 g/hL di acido tartarico nei mosti e 250 g/hL nei vini, salvo regolamentazioni particolari.

PACKAGING

L'ACIDO L(+)-LATTICO è disponibile in confezioni da 1 kg o in canestri da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo fresco, asciutto.

Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: pericoloso (fare riferimento alla scheda di sicurezza).