



PACKAGING

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



COMPOSIZIONE

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

Si dichiara che CX ACIDO L(+)-LATTICO:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)
- Approvato Kosher

PERICOLOSITÀ

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

Scheda tecnica del 19.02.2025

CARATTERISTICHE

CORRETTORE DI ACIDITÀ

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 additivo 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 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.

Considerando che ogni vino possiede concentrazioni saline e di acidi liberi in forma diversa variabili, per ottenere il 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 sensoriale, sia da quello analitico.

Nel vino finito, CX ACIDO L(+)-LATTICO è da considerarsi stabile sia dal punto di vista degli equilibri chimici, sia in virtù della degradazione microbiologica.

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

Per l'impiego di CX 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 da 50 a 250 g/hl.
Il limite legale CE è 4 g/L espresso come acido tartarico. Si raccomanda di attenersi alle normative vigenti riguardanti le pratiche di acidificazione e disacidificazione.

CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo fresco, asciutto.
Richiudere accuratamente le confezioni aperte.