

## Composição e Características Gerais

Produto: ácido láctico L (+) obtido naturalmente da fermentação láctica de açúcares.

Pureza: 88-89%; Metanol e ésteres metílicos: não detectável; Odor e sabor: ligeiramente ácido; Atende às especificações do Food Chemical Codex V; O aditivo alimentar E-270.

Vantagens:

- Maior equilíbrio sensorial, devido ao aporte de sensações de maciez e suavidade.
- Aumento da formação de ésteres de ácido láctico (etillactato isoamilo e lactato); bouquet mais intenso e atraente.
- Aumento da acidificação e da solubilidade dos sais de potássio. Não diminui a acidez total após estabilização a frio.
- Aumento da capacidade de tamponamento sem formar precipitados.
- Aumento da acidez total mantendo a concentração de potássio; estabilidade microbiológica.
- Aumento da estabilidade da matéria corante.
- O ácido láctico se mantém estável, podendo ser adicionado momentos antes do engarrafamento.

## Aplicação

Correção da acidez de mostos e vinhos.

## Dose e Forma de Uso

A adição de ácido láctico pode ser realizada diretamente sobre o mosto ou vinho. A dose deve ser obtida através de ensaios de laboratório.

## Embalagem e Armazenamento

Bombonas de 5 e 60 L; Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado; Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

## Informações Gerais

Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido. O produto está de acordo com Codex Oenologique International 2015. Produto aprovado para ser utilizado em enologia, sob supervisão profissional. As informações acima são baseadas em nosso conhecimento atual. São dadas sem compromisso ou garantia por nós na medida em que a sua utilização está além do nosso controle. Esta informação não dispensa o usuário do cumprimento de medidas legislativas e de segurança no local.