

ACIDE LACTIQUE

TRATTAMENTI CORRETTIVI SPECIFICI

Acidificante: acido L-lattico in soluzione all'88%

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

ACIDE LACTIQUE OENO è un prodotto naturale ottenuto dalla fermentazione lattica dello zucchero. Viene usato sia per acidificare il vino che i mosti provenienti da uve estremamente mature e con scarsa acidità.

ACIDE LACTIQUE OENO può essere usato prima o dopo la fermentazione malolattica. In tal caso, va ad aggiungersi al tenore di acido lattico prodotto dai batteri durante la fermentazione malolattica.

MODALITÀ D'IMPIEGO

Diluire **ACIDE LACTIQUE OENO** in un quantitativo pari a 10 volte il suo peso di mosto o di vino, quindi incorporare nella massa da trattare.

DOSE D'IMPIEGO

La dose d'impiego ottimale dovrà essere determinata in laboratorio in funzione dell'acidità totale, pH e test organolettico.

- 1 g di ACIDO TARTARICO equivale a 1,1 mL di **ACIDE LACTIQUE OENO**

- 1 g di H₂SO₄ equivale a 1,7 mL di **ACIDE LACTIQUE OENO**

- Nei vini bianchi e rosati: da 3 a 15 g/hL: conferisce freschezza e finezza.
- Nei vini rossi: da 10 a 20 g/hL: conferisce freschezza al vino e riduce l'eventuale amarezza.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Flaconi da 1 L
- Canestri da 25 kg

Stoccare il prodotto in luogo asciutto, ben ventilato e privo di odori ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C.