

ACIDE LACTIQUE OENO

CORRETTORI

Soluzione di acido lattico all'88 %
Dose limite autorizzata e dichiarazione di acidificazione.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Questo **ACIDE LACTIQUE OENO** di origine naturale è ottenuto tramite la fermentazione lattica degli zuccheri. Il prodotto è utilizzato per acidificare i mosti ottenuti con uve molto mature ed insufficientemente acide o su vini. L'impiego di **ACIDE LACTIQUE OENO** può essere previsto prima o dopo la fermentazione malolattica. In questo caso, viene ad aggiungersi al tenore di acido lattico prodotto dai batteri nel corso della fermentazione malolattica.

ISTRUZIONI PER L'USO

Diluire l'**ACIDE LACTIQUE OENO** in una quantità di mosto o di vino pari a 10 volte il suo peso, prima di incorporarlo nel prodotto da trattare.

DOSI DA IMPIEGARE

La dose da utilizzare sarà determinata in laboratorio in funzione dell'acidità totale e del pH e procedendo a degustazione del prodotto da trattare.

- 1 grammo di ACIDO TARTARICO è equivalente a 1,1 ml di **ACIDE LACTIQUE OENO**.
- 1 grammo di H₂SO₄ è equivalente a 1,7 ml di **ACIDE LACTIQUE OENO**.
- Su bianchi e rosati : da 3 a 15 g/hL : per un apporto di freschezza e di finezza.
- Sui rossi : da 10 a 20 g/hL : per apportare un po' di freschezza alla fine, riducendo ogni eventuale amaro.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- In flaconi da 1 litro, bidoni da 10 e 25 kg, container da 1 200 kg.

L'**ACIDE LACTIQUE OENO** deve essere conservato in un locale asciutto, ben ventilato ed esente da odori, ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C.

Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.