

ACIDE LACTIQUE

**L'acido lattico è un acidificante per mosti e vini.
Conferisce una soffice acidità al vino.**

CARATTERISTICHE

Nell'Unione europea, l'utilizzo dell'**Acide Lactique (E270)** per acidificare i mosti e i vini è autorizzato dal 1° agosto 2009. Questa pratica, sottoposta alla tenuta di un registro, è diversamente disciplinata in funzione delle regioni viticole.

Aspetto: liquido viscoso

Concentrazione in acido lattico: 80% (p/p), [acido lattico]= 960 g/L

Densità (a 20°C): 1,18 - 1,2 g/mL

Metalli pesanti (mg/kg espressi in Pb) < 10

Piombo (mg/kg) < 5

Ferro (mg/kg) < 10

Ossalati (mg/kg) < 100

L'acido lattico è naturalmente presente nei vini e proviene dalla decarbossilazione dell'acido L malico ad opera dei batteri nel corso della fermentazione malolattica.

Questo acido si utilizza sia su mosti che su vini. Con una sola funzione acida (COOH), è un acido meno forte dell'acido malico.

È un acido soffice in bocca. Non conferisce note lattiche al vino. Inoltre, è relativamente stabile nei confronti del metabolismo micobico. Non precipita sotto forma di sale insolubile. Il suo principale interesse è per i vini rossi.

MODALITÀ D'USO

L'aggiunta di 1,8 g/L d'acido lattico corrisponde all'aggiunta di 1,5 g/L d'acido tartarico o di 1 g/L d'acido solforico. Prima del suo utilizzo, riferirsi alla vigente regolamentazione per la regione in oggetto.

La realizzazione di prove preliminari permette di individuare la giusta quantità che avrà la migliore incidenza sulla percezione acida del vino.

Massime quantità autorizzate:

Su mosto: 1,8 g/L d'acido lattico

Su vino: 3 g/L d'acido lattico

Istruzioni per l'uso:

Diluire la quantità di prodotto necessaria in un piccolo volume di vino.

Aggiungere questa miscela al vino da trattare ed omogeneizzare delicatamente.

CONFEZIONAMENTO

Liquido incolore in fusti da 5 kg e di 25 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare la confezione sigillata, non aperta, al riparo dalla luce, in un locale fresco e secco, ben arieggiato.

Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere rapidamente utilizzato.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.