

Láctico

“ÁCIDO LÁCTICO”

VINOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS

ESTABILIZANTE

FICHA T.: ÁCIDO LÁCTICO Cód.: ESP. ACL. LAC Rev.: NOV 2020

CARACTERÍSTICAS

El **Ácido Láctico**, ha sido desarrollado para ajustar la alta calidad demandada por la industria enológica.

- Confiere a los vinos una estabilidad química y microbiológica.
- Aporta sensaciones de redondez y suavidad, contribuyendo al equilibrio gustativo del vino. Además, favorece la formación de ésteres del láctico como lactato de etilo e isoamilo, que son importantes contribuyentes al bouquet del vino.
- Rinde de manera más eficaz en el incremento de la acidez total, debido a la mayor solubilidad de sus sales con el potasio.
- La adición de **Ácido Láctico** provoca una ligera caída del pH, aunque menor que mediante la utilización de ácido tartárico, y siempre predecible.
- Como consecuencia de la ausencia de precipitados, los vinos presentan una capacidad tampón mayor.
- Adicionado en mostos y vinos se mantiene después de la estabilización por frío, pudiendo incluso adicionarse momentos previos al embotellado, sin producir problemas de precipitación en botella.

APLICACIÓN

Se utiliza en vinos blancos, rosados y tintos.

DOSIFICACIÓN

1,26 ml/l de **Ácido Láctico** incrementa la acidez de un vino en 1 g/l expresado en ácido tartárico.

Se recomienda hacer ensayos previos al tratamiento.

MODO DE EMPLEO

Se utiliza directamente sobre el mosto o vino, asegurando su homogeneidad previo al embotellado.

ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperatura ambiente y libre de humedad.

PRESENTACIÓN

Bidón de **25 kg**.