

# ÁCIDO LÁCTICO 88%

## VENTAJAS

- Mejora gustativa por su carácter suave y prolongado.
- Aumento de la formación de ésteres del ácido láctico (etilactato e isoamil-lactato); bouquet más intenso y atractivo.
- Aumento de la acidificación:
  - La caída de pH es inferior (en comparación con la aportación de ácido tartárico), ya que su pKa es de 3,86.
  - Mayor solubilidad de sus sales con el potasio. No disminuye la acidez total tras la estabilización por frío.
- Mayor capacidad tampón al no tener precipitados.
- Mayor incremento de la acidez total conservando la concentración de potasio.
- Estabilidad microbiológica.
- Mayor estabilidad de la materia colorante.
- Ahorro económico: no es necesario pasar el vino de nuevo a frío tras añadir ácido láctico (al contrario que con el ácido tartárico).
- Predicción con mayor exactitud de la acidez del vino.

## DOSIS DE EMPLEO

La adición máxima permitida en la acidificación de mostos y vinos es:

- 1,5 gr/l (expresado en gr/l de ácido tartárico) en mostos y
- hasta 2,5 gr/l (expresado en gr/l de ácido tartárico) en vinos.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 479/2008 y 606/2009 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

*Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales.*

*Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte, en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control.*

*Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.*

## ESPECIFICACIONES

*Producto:* ácido láctico L (+)

*Porcentaje contenido:* 88-89%

*Densidad 2:* 1.20 – 1.22 g/ml.

*Color APHA, máx.:* 25

*Sustancias reductoras (az) %:* pasa el test USP.

*Metanol y Metil Ésteres:* no detectable.

*Olor:* ligeramente ácido.

*Sabor:* poco ácido.

Cumple con las especificaciones del Food Chemical Codex V.

Aditivo alimentario E-270.

## PRESENTACIÓN

Garrafa de 1, 5 y 25 kg.

## REGLAMENTACIÓN

Reglamento (CE) Nº 479/2008, de 29 de abril, de aplicación a partir de 1 de Agosto de 2009.

