

ACIDE LACTIQUE

E 270

Acide L(+) lactique naturel. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

Caractéristiques physiques

Aspect.....	Liquide
Couleur de la solution.....	Limpide ou légèrement jaunâtre
Odeur.....	Acide

Analyse chimique

Pureté.....	95-105 %
Densité (20°C).....	1,20-1,22 g/mL
Cendres sulfuriques.....	< 0,1 %
Chlorures.....	< 0,1 %
Sulfates.....	< 1g/kg
Cyanure.....	< 1 ppm
Fer.....	< 10 ppm
Plomb.....	< 0.5 ppm
Mercure.....	< 1 ppm
Cadmium.....	< 1 ppm
Arsenic.....	< 3 ppm

Emploi en Oenologie

Propriétés : pour acidifier les moûts, les vins en fermentation et les vins
Autorisation d'emploi selon RCE. N 606/2009

Doses maximales d'emploi, selon réglementation : RCE. N° 491/2009

- ▶ Raisin frais, moût de raisin partiellement fermenté et vin nouveau encore en fermentation :
1,5 g/L exprimé en acide tartrique (soit 20 meq/L)
Soit 17 cL/hL d'acide lactique en référence.
- ▶ Vins finis :
2,5 g/L exprimé en acide tartrique (soit 33,3 meq/L)
Soit 28.4 cL/hL d'acide lactique en référence.

Se conformer aux règles administratives en vigueur. Détention d'un registre de manipulation et d'un registre détention.

Il est recommandé de consulter votre œnologue pour faire les tests préalables avant traitement.

Conservation (stockage) – date limite d'emploi

Conserver dans son emballage d'origine à température modérée (0° à 22°C) dans un local sec non susceptible de communiquer d'odeurs.

DLUO (emballage non ouvert) : 30 mois.

Conditionnement

Bidon de 12 kg

