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 (UE) n°2019/934 et au Food Chemical Codex (FCC).

Caractéristiques physiques

Aspect	Liquide
Couleur de la solution	Limpide ou légèrement jaunâtre
Odeur	, ,
Concentration	1056 g/L

Analyse chimique

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

Emploi en Oenologie

L'acidification des moûts et des vins doit répondre aux dispositions règlementaires fixées par les règlements (UE) n° 1308/2013 et n° 2019/934.

Dans ce cadre le législateur distingue les produits suivants : les raisins frais, les moûts de raisins, les moûts de raisins partiellement fermentés, le vin nouveau encore en fermentation et le vin.

- ▶ Pour les produits listés ci-dessus, la dose maximale légale est de 53.3 meq/L ce qui correspond à 45cL/hL d'acide lactique (équivalent à 4 g/L exprimée en acide tartrique).
- ▶ Pour les vins mousseux, la dose maximale légale est de 20 meq/L ce qui correspond à 17cL/hL d'acide lactique (équivalent à 1.5 g/L exprimée en acide tartrique). Se référer à la réglementation en vigueur.

Pour rappel, les doses maximales d'acidification indiquées sont valables pour tous les acides autorisés, utilisés seuls ou en association.

Se conformer aux règles administratives en vigueur. Détention d'un registre de manipulation et de détention. Il est recommandé de consulter votre œnologue pour faire les tests préalables avant traitement.

Recommandation de conservation

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée (hors gel) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.

DLUO (emballage non ouvert): 30 mois.

Conditionnement

Bidon de 12 kg et de 25 kg

