

ACIDO LACTICO

E 270

Acido L (+) láctico natural. Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.

Características físicas

Aspecto.....	Líquido
Color de la solución.....	Límpido o ligeramente amarillo
Olor.....	Acido

Análisis químicos

Pureza	88%
Densidad (20°C).....	1,20-1,22 g/mL
Cenizas sulfúricas.....	< 0,1 %
Cloruros.....	< 0,1 %
Sulfatos.....	< 1g/kg
Cianuro	< 1 ppm
Hierro.....	< 10 ppm
Plomo.....	< 0.5 ppm
Mercurio	< 1 ppm
Cadmio	< 1 ppm
Arsénico.....	< 3 ppm

Empleo en Enología

Propiedades: Para acidificación de mostos, vinos en proceso de vinificación y vinos.

Autorizado su empleo según RCE. n° 606/2009

Dosis máxima de empleo, según reglamento: RCE. n° 491/2009

- ▶ Uvas frescas, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado, vino nuevo en proceso de fermentación :

1,5 g/L expresado en acido tartárico (20 meq/L)
O sea 17 cL/hL de ácido láctico como la referencia

- ▶ Vinos terminado :

2,5 g/L expresado en acido tartárico (33,3 meq/L)
O sea 28,4 cL/hL de ácido láctico como la referencia

Conforme a la reglamentación en vigor. Posesión de un registro de manipulación y de posesión.

Consulte a su enólogo para que realice test previos antes del tratamiento.

Conservación – Fecha de consumo preferente

Conservar en el embalaje de origen a temperatura moderado (0° a 22° C) en locales secos no susceptibles de comunicar olores.

Fecha de consumo preferente (embalaje no abierto) : 30 meses.

Envases

Bombona de 25kg / Contenedor de 1200kg



LAFFORT

l'œnologie par nature