



Acide Lactique

Acidification des moûts, des vins en fermentation et des vins.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Acide L(+) lactique naturel (E270).
- ◆ **Intérêt œnologique** : Acidification des moûts, des vins en fermentation et des vins. Augmentation de l'acidité de titration (pas d'effet sur le pH).



MODE D'EMPLOI

- ◆ Diluer dans 10 fois son poids en moût ou vin et incorporer à l'ensemble du volume en homogénéisant.
- ◆ **Dose d'emploi** : Dose à déterminer avec son œnologue selon pH, acidité totale et objectif.
Pour augmenter l'acidité totale de 1g/L exprimé en acide sulfurique, il faut apporter 1,8 g/L d'acide L(+) lactique soit 17 cL/hL.
Pour augmenter l'acidité totale de 1g/L exprimé en acide tartrique, il faut apporter 1,2 g/L d'acide L(+) lactique soit 11,3 cL/hL.

◆ Doses maximales légales (selon RUE 2019/934) :

- *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 17cL/hL d'acide lactique.
- *Vins finis* : 2,5 g/L exprimé en acide tartrique (soit 33.3 meq/L), soit 28,2 cL/hL d'acide lactique.

Réglementation UE : Se référer aux règles administratives en vigueur. Tenir un registre de manipulation et un registre de détention.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- ◆ **Aspect et couleur** : Liquide incolore
- ◆ **Odeur** : Acide
- ◆ **Densité (20°C)** : 1,19 - 1,21 g/mL

CHIMIQUES

- ◆ **Pureté** : 95 - 105 %
- ◆ **Teneur** : 88 - 89 %
- ◆ **Sulfates** : <1 g/kg

LIMITES

- ◆ **Fer** : < 10 ppm
- ◆ **Plomb** : < 0,5 ppm
- ◆ **Mercure** : < 1 ppm
- ◆ **Arsenic** : < 3 ppm
- ◆ **Cadmium** : < 1 ppm
- ◆ **Cyanure** : < 1 ppm
- ◆ **Chlorures** : < 0,1 %
- ◆ **Cendres sulfuriques** : < 0,1 %



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Bidons de 6 kg.
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.