



Ácido Láctico

Acidificación de mostos, vinos en fermentación y vinos.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ♦ **Formulación:** ácido L(+) láctico natural (E270).
- ♦ **Interés enológico:** acidificación de los mostos, los vinos en fermentación y los vinos. Aumenta la acidez de titulación (sin afectar el pH).



MODE D'EMPLOI

- ♦ Diluir en 10 veces su peso en mosto o vino e incorporar a todo el volumen sin dejar de homogeneizar.
- ♦ **Dosis de empleo:** consulte con su enólogo para determinar la dosis de tratamiento en función del pH, la acidez total y el objetivo deseado.
Para aumentar la acidez total de 1g/L expresada en ácido sulfúrico, debe aportar 1,8 g/L de ácido L(+) láctico, es decir 17 cL/hL.
Para aumentar la acidez total de 1g/L expresada en ácido tartárico, debe aportar 1,2 g/L de ácido L(+) láctico, es decir 11,3 cL/hL.
- ♦ **Dosis máximas legales (según el RUE 2019/934):**
 - *Uvas frescas, mosto de uva parcialmente fermentado y vino nuevo aún en fermentación:* 1,5 g/L expresados en ácido tartárico (es decir, 20 meq/L), o bien, 17cL/hL de ácido láctico.
 - *Vinos terminados:* 2,5 g/L expresado en ácido tartárico (es decir 33,3 meq/L), o bien 28,2 cL/hL de ácido láctico.

Reglamentación UE: refiérase a la legislación en vigor. Debe conservar un registro de manipulación y un registro de posesión.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- ♦ **Aspecto y color:** líquido incoloro
- ♦ **Olor:** ácido
- ♦ **Densidad (20°C):** 1,19 - 1,21 g/mL

QUÍMICAS

- ♦ **Pureza:** 95 - 105 %
- ♦ **Contenido:** 88 - 89 %
- ♦ **Sulfatos:** <1 g/kg

LÍMITES

- ♦ **Hierro:** <10ppm
- ♦ **Plomo:** 0,5 ppm
- ♦ **Mercurio:** <1 ppm
- ♦ **Arsénico:** <3 ppm
- ♦ **Cadmio:** <1 ppm
- ♦ **Cianuro:** <1 ppm
- ♦ **Cloruros:** <0,1 %
- ♦ **Cenizas sulfúricas:** <0,1 %



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- ♦ Garrafas de 6 kg e IBC de 1200 kg.
- ♦ Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores.
Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GN/14-10-2025. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías.
Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM