



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 et IBC de 1200 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.