

ÁCIDO LÁCTICO OENO

CORRECTORES

Solución de ácido láctico al 88 %

Dosis máxima permitida y declaración de acidificación.

➤ APLICACIONES ENOLÓGICAS

El **ÁCIDO LÁCTICO OENO**, es de origen natural, obtenido por la fermentación láctica de los azúcares.

Se utiliza para acidificar los mostos procedentes de uvas muy maduras o no suficientemente ácidas, o sus vinos.

La adición de **ÁCIDO LÁCTICO OENO** puede ser efectuada antes o después de la fermentación maloláctica, en este caso, se suma al contenido de ácido láctico producido por las bacterias durante la fermentación maloláctica.

➤ MODO DE EMPLEO

Diluir el **ÁCIDO LÁCTICO OENO** en 10 veces su peso de mosto o de vino antes de incorporarlo a la masa a tratar.

➤ DOSIS DE EMPLEO

La dosis de uso se determinará en laboratorio en función de la acidez total, del pH y de la cata.

-1 g de **ÁCIDO TARTÁRICO** equivale a 1,1 mL de **ÁCIDO LÁCTICO OENO**

-1 g de H₂SO₄ equivale a 1,7 mL de **ÁCIDO LÁCTICO OENO**

- En blanco y rosado : de 3 a 15 g/hL : para aportar frescor y fineza.
- En tinto : de 10 a 20 g/hL : para aportar frescor en final de boca. Atenúa las posibles sensaciones de amargor.

➤ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En botella de 1 L
- En bidón de 10 L y 25 kg
- En contenedor de 1200 kg

El **ÁCIDO LÁCTICO OENO** debe conservarse en lugar seco, bien ventilado, libre de olores a una temperatura entre 5 y 25 °C