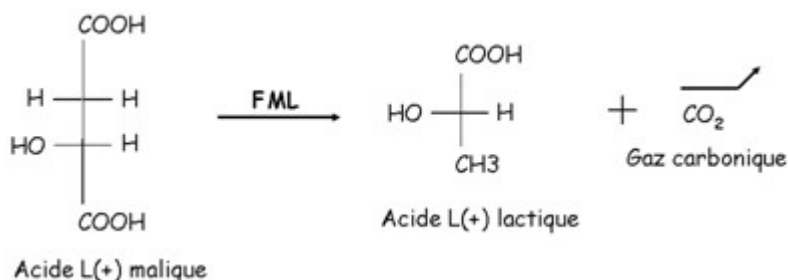


ACIDE LACTIQUE

**L'ACIDE LACTIQUE à 80% (800 g/L) est un acidifiant des moûts ou des vins.
Il apporte une acidité douce au vin.**

CARACTERISTIQUES

Au sein de l'Union Européenne, l'utilisation de **l'ACIDE LACTIQUE (E270)** pour acidifier les moûts et les vins est autorisée depuis le 1er août 2009. Cette pratique est réglementée en fonction des régions viticoles ; elle est soumise à la tenue de registre.



PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

L'ACIDE LACTIQUE s'utilise aussi bien sur moûts que sur vins. Avec une seule fonction acide (COOH), c'est un acide moins fort que l'acide malique.

L'ACIDE LACTIQUE est un acide doux en bouche qui ne confère aucune note lactée au vin. De plus, il est relativement stable vis-à-vis du métabolisme microbien et ne précipite pas sous forme de sel insoluble. Son intérêt principal est sur vins rouges.

DOSE D'EMPLOI

Doses maximales autorisées :

Sur moût : 1,8 g/L **d'ACIDE LACTIQUE** (soit 2,25 mL d'acide lactique 80% dans un litre de moût).

Sur vin : 3 g/L **d'ACIDE LACTIQUE** (soit 3,75 mL d'acide lactique 80% dans un litre de vin).

L'ajout de 1,8 g/L d'**ACIDE LACTIQUE** correspond à l'ajout de 1,5 g/L d'**ACIDE TARTRIQUE** ou de 1 g/L d'**ACIDE SULFURIQUE**.

Avant son utilisation, se référer à la réglementation en vigueur dans la région concernée.

Des essais préalables permettent de trouver la dose optimale ayant la meilleure incidence sur la perception acide du vin.

MODE D'EMPLOI

Diluer la quantité de produit nécessaire dans un petit volume de moût ou de vin.

Ajouter, ensuite, ce mélange au vin à traité et homogénéiser doucement.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.



LES ESSENTIELS

CONDITIONNEMENT

Liquide incolore conditionnée en bidon de 5 kg ou de 25 kg.
Citerne de 1200 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.