

MixAcid

Miscela di acidi

Il profilo acido di un vino è uno dei fattori che più contribuiscono a definirne lo stile e l'equilibrio gustativo. Quando l'acidità è elevata, il vino può apparire fresco, floreale, longevo ma anche aggressivo o citrino, se la composizione acida non è sufficientemente armonica o viene squilibrata dalla presenza di tannini poco eleganti. Nei vini con acidità bassa il gusto è spesso considerato "molle", "piatto", senza nerbo, carente; sono facilmente ossidabili e poco longevi. Per questi motivi la correzione dell'acidità riveste un ruolo fondamentale nella definizione del gusto di un vino.

Il Regolamento CE 606 del 10 luglio 2009 ha approvato l'impiego dell'acido lattico e dell'acido malico, anche in forma racemica, per incrementare l'acidità fissa dei vini. L'autorizzazione europea costituisce una sostanziale innovazione per il mondo enologico e permette di superare i vincoli tecnici imposti dall'utilizzo dell'acido tartarico. La norma approvata stabilisce che l'acidificazione può essere effettuata sui mosti fino ad un massimo di 20 meq e nei vini non oltrepassando 33,3 meq.

MixAcid è l'acidificazione proposta da AEB Group: una miscela di acido malico e acido lattico che, oltre ad evitare gli inconvenienti tipici dell'utilizzo dell'acido tartarico, conferisce sfericità gustativa al vino, evitando cioè che si manifestino squilibri acidi dovuti alla prevalenza di un solo acido rispetto agli altri. Questo preparato di AEB Group ha la proprietà di prolungare la longevità e serbevolezza dei vini, potenziandone il potere antiossidante endogeno grazie all'abbassamento del pH.

MixAcid rende estremamente semplici e immediati i calcoli di acidificazione, espressi in milliequivalenti, come richiesto dal nuovo Regolamento CE 606/2009. 1 mL di **MixAcid** apporta esattamente 10 meq, dissociati al 36,5%, e il suo limite legale d'impiego è perciò 2 mL nei mosti e 3,3 mL nei vini.

Utilizzo nei mosti

La particolare formulazione di **MixAcid** permette di avere un'acidificazione reale dei mosti (abbassamento di pH) più elevata di quella che si avrebbe con l'impiego del solo acido malico. La diminuzione del pH dei mosti ritarda l'avvio dell'eventuale fermentazione malolattica, rendendo più semplice la sua gestione sia quando la si vuole favorire, che quando si preferisca evitarla. Nel contempo l'acido L-malico presente in **MixAcid** funge da substrato per lo sviluppo di *Oenococcus Oeni*, assicurandone uno sviluppo abbondante e un contributo biologico aromaticamente positivo. Distanziare la fermentazione primaria da quella secondaria è, come noto, un fattore primario per la qualità dei vini, dato che si evita che i batteri consumino gli zuccheri e producano acido acetico.

L'impiego di **MixAcid** in fermentazione stimola anche la sintesi di Etil-lattato e Isoamil-lattato: due esteri, normalmente sintetizzati in piccole quantità durante la

fermentazione, che contribuiscono in modo determinante alla morbidezza e all'equilibrio dolce/amaro dei vini. Anche la mineralità dei vini trae vantaggio dall'impiego di **MixAcid**, dato che si limita la precipitazione del bitartrato di potassio che è invece copiosa quando si utilizza l'acido tartarico.

L'impiego di **MixAcid** in un mosto che effettua successivamente la fermentazione malolattica comporta una perdita di acidità fissa del 36%, minore del 50% che si avrebbe impiegando solo acido malico.

Utilizzo nei vini

La legislazione attuale ammette un'acidificazione quantitativamente più importante nei vini: 33,3 meq/L contro i 20 meq/L ammessi nei mosti.

L'intervento post-fermentativo, non comporta, ovviamente, tutti i vantaggi precedentemente descritti, ma ha l'importante pregio di permettere un calcolo facilitato dell'acidità finale, dato che le precipitazioni tartariche sono ormai avvenute.

Per non creare ulteriore instabilità e conseguente perdita di acidità è evidente che nei vini si sconsiglia l'impiego di acido tartarico.

Si dovrebbero evitare anche gli impieghi di singoli acidi, che apporterebbero cuspidi disarmoniche al momento della degustazione, quando la saliva tampona parzialmente l'acidità dei vini.

Anche in questo caso **MixAcid** è la soluzione più pratica e semplice, che permette all'enologo di concentrarsi su parametri essenziali come la fase di processo in cui intervenire e la dose acida complessiva da utilizzare.

Dosi

1 mL/L di **MixAcid** apporta 10 meq/L.

Limiti massimi d'impiego

2 mL/L nei mosti; 3,3 mL/L nei vini.

Modalità d'uso

Aggiungere direttamente al vino tramite tubo venturi o un'adeguata pompa dosatrice. Si consiglia di porre in agitazione la massa dopo il trattamento.

Confezione

Taniche da kg 5. Cod. Prod. 003228
Taniche da kg 25. Cod. Prod. 003226

01467



AEB SPA
Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo
25134 BRESCIA (Italia)

Tel. +39.030.2307.1
Fax +39.030.2307.281

E-mail: info@aeb-group.com
www.aeb-group.com