



MIX Acid TL

Mélange d'acides tartrique et lactique



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Mix Acid est la proposition d'AEB pour l'acidification des vins et des moûts. Les Mix Acid confèrent plus de rondeur au vin en évitant un déséquilibre dû à l'utilisation d'un seul acide organique. Ces formulations d'AEB ont la propriété de prolonger la longévité et la fraîcheur des vins, en renforçant le pouvoir antioxydant endogène grâce à la diminution du pH.

Mix Acid TL est un mélange d'acides Tartrique et Lactique, dont l'ajout est préconisé dans les vins rouges jeunes en fin de fermentation et dans les vins blancs dont il augmente l'acidité totale en leur conférant également plus de rondeur et d'arômes.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Acide L(+) tartrique, Acide L-Lactique et eau q.s.p 100.

→ DOSES D'EMPLOI

Doses maximum d'utilisation: 53,3 meq/L dans les moûts et les vins (1,1 mL/L de **Mix Acid TL** apporte 10 meq/L soit 75 g/hL d'acide tartrique). L'acidité apportée par mL/L se réfère aux valeurs constituantes de la formulation et peut varier en fonction d'éventuelles salifications liées aux composants du vin/moût à traiter.

→ MODE D'EMPLOI

Ajouter directement au vin à l'aide d'un tube Venturi ou d'une pompe doseuse. Il est conseillé d'homogénéiser après le traitement. Effectuer des essais préliminaires d'ajouts pour optimiser le résultat.

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Précautions d'utilisation : utiliser rapidement après ouverture ; ne pas mélanger avec un produit alcalin ; peut provoquer des précipitations tartriques ; produit acide et corrosif, l'opérateur doit utiliser des gants et un masque pendant la manipulation du produit.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans son emballage fermé dans un lieu propre et sec et sans odeurs. Produit sensible à la cristallisation, maintenir à une température supérieure à 15°C.

Bidon de 25 kg

