



# MIX Acid LM

Acidificante líquido complexo

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Mix Acid é a proposta da AEB para a acidificação de vinhos e mostos.

Os Mix Acid conferem esfericidade gustativa ao vinho, evitando assim a ocorrência de desequilíbrios ácidos devido à prevalência de um único composto em relação aos demais. Estas formulações AEB têm a propriedade de prolongar a longevidade e a vida útil dos vinhos, aumentando o seu poder antioxidante endógeno graças à redução do pH.

A intervenção pós-fermentativa do **Mix Acid LM** tem a importante vantagem de permitir um cálculo mais fácil da acidez final, uma vez que as precipitações tartáricas já ocorreram. O uso de ácidos únicos normalmente traz picos desarmónicos no momento da degustação, quando a saliva amortece parcialmente a acidez dos vinhos. Também neste caso, o **Mix Acid LM** é a solução mais prática e simples, que permite ao produtor concentrar-se em parâmetros essenciais, como a fase do processo na qual intervir e a dose total de ácido a ser usada.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ácido L-Málico, ácido L-Lático e água q.b. a 100.

## → DOSES RECOMENDADAS

**Limites máximos de utilização:** 53,3 meq/L em mostos e vinhos (1 mL/L de Mix Acid LM fornece 10 meq/L ou 75 g/hL de ácido tartárico). A acidez fornecida por mL/L refere-se aos valores de composição, ou seja, líquidos de qualquer salificação no vinho/mosto de destino.

## → MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente ao vinho através de um tubo de venturi ou de uma bomba doseadora apropriada. Recomenda-se remontar a massa após o tratamento. Realize um teste de adição preliminar para otimizar o resultado.

## → INFORMAÇÃO ADICIONAL

Precauções de uso: use rapidamente após a abertura; não misture com um produto alcalino; produto ácido e corrosivo, o operador deve usar luvas e uma máscara para manusear o produto.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem fechada, em local limpo, seco e sem odores. Produto sensível à cristalização, manter a temperatura superior a 15°C.

Bidão de 5 kg em caixas de 20 kg.  
Bidão de 25 kg.

