



LACTOVIN 88

Corrector de acidez para mostos y vino



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Lactovin 88 es una propuesta de AEB para la acidificación de mostos y vinos **Lactovin 88** otorga frescor gustativo, equilibrando la acidez del vino. Permite prolongar la vida de los vinos, potenciando el poder antioxidante endógeno gracias a la disminución del pH.

La intervención post-Fermentativa del **Lactovin 88** no comporta, evidentemente, todas las ventajas anteriormente descritas, pero permite un cálculo exacto de la acidez final, dado que las precipitaciones tartáricas ya han finalizado. **Lactovin 88** es un ácido láctico para vinos y mostos que precisen de una mayor acidez total y en los que no se desea perder frescura en el gusto.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ácido L-Láctico.

→ DOSIS DE EMPLEO

1,136 ml/l de Lactovin 88, incrementan la acidez en 1 g/L expresado en ácido tartárico.

Límites legales en el vino: 2,5 g/L expresado en ácido tartárico.

Límites legales en el mosto: 1,5 g/L expresado en ácido tartárico.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente al vino mediante Venturi o una adecuada bomba dosificadora. Se aconseja agitar la masa después del tratamiento. Efectuar ensayos preliminares con el fin de ajustar la dosis.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Precauciones de uso: utilizar rápidamente después de su apertura; no mezclar con producto alcalino; el producto ácido es corrosivo, el operario debe utilizar guantes y mascarilla en la manipulación del producto.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en la confección original cerrada, en lugar limpio, seco y sin olores. Producto sensible a la cristalización, mantener a temperatura superior a 15°C.

Bombona de 25 kg netos.

Contenedores de 1.200 kg netos.

