

MIX Acid LM

.....

Acidificante líquido complejo

.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Mix Acid es la propuesta de AEB para la acidificación de mostos y vinos. Los Mix Acid dan redondez gustativa al vino, evitando que se manifiesten desequilibrios ácidos debidos a la prevalencia de un solo compuesto respecto a los otros. Estos preparados de AEB poseen la propiedad de prolongar la vida de los vinos, potenciando el poder antioxidante endógeno gracias a la disminución del pH.

La intervención post-fermentativa del **Mix Acid LM**, 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. El empleo de forma individual de los ácidos, aporta de forma general picos poco integrados en el momento de la cata, cuando la saliva tampona parcialmente la acidez del vino.

Mix Acid LM es una mezcla de ácido Láctico y Málico, 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-málico, ácido L-láctico, agua c.s. 100.

→ DOSIS DE EMPLEO

Límites máximos de empleo: 53,3 meq/L en mostos y vinos (1 mL/L de **Mix Acid LM** aportan 10 meq /L o 75 g/hL en ácido tartárico). La acidez aplicada por mL/L se refiere a valores de composición, es decir, netas sin considerar eventuales salificaciones en el vino/mosto de destino.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente al vino mediante tubo 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 la apertura; no mezclar con producto alcalino; producto ácido es corrosivo, el operario debe utilizar guantes y máscara 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 5 kg netos en cajas de 20 kg.

Bombona de 25 kg netos.

