

MIX Acid TL

Formulado de ácido tartárico y ácido láctico



→ 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.

Mix Acid TL es una mezcla de ácido Tartárico y Láctico, indicada para la adición en vinos rosados jóvenes al final de la fermentación y en vinos blancos que además de alcanzar una acidez total integrada, otorga redondez y persistencia en los aromas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ácido L(+) tartárico, ácido L-láctico, agua c.s. 100.

→ DOSIS DE EMPLEO

Límites máximos de empleo: 53,3 meq/L en mostos y vinos (1,1 mL/L de **Mix Acid TL** 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; puede provocar precipitaciones tartáricas; producto ácido corrosivo, el operario debe utilizar guantes y mascarar 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

