



MIX Acid TLM

Acidificante líquido estructurante 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.

También en este caso Mix Acid es la solución más práctica y simple, que permite al enólogo concentrarse en los parámetros esenciales en fase de proceso en los que intervenir y la dosis a utilizar.

El uso de **Mix Acid TLM** ha demostrado como la acidez total y la estabilidad del ácido tartárico natural, es mayor, respecto a una única adición de ácido tartárico, en ciertos casos del 30%, gracias a la sinergia entre los 3 ácidos que lo componen.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

→ DOSIS DE EMPLEO

Límites legales en el vino: 544 mL/hL (1,7 mL/L para aportan 10 meq/L o 75 g/hL en ácido tartárico).

Límites legales en el mosto: 332 mL/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente al vino mediante tubo venturi una bomba dosificadora adecuada. 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 y 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.

Bombonas de 25 kg netos.

