

Acido Lattico

Scheda tecnica e di sicurezza

Descrizione

Acido L (+) Lattico in soluzione all' 80% (E270), ad uso enologico

Caratteristiche

Aspetto: Liquido incolore.

L'Acido Lattico è impiegato principalmente come regolatore di acidità. Aggiunto al vino conferisce freschezza e dolcezza organolettica. L'aggiunta di 100g/hl di Acido L-Lattico 80% portano ad un incremento di 0,666g/L di acidità, espressa come acido tartarico.

Dosi

Dose massima consentita da legislazione (Reg. (CE) 606/2009):

190ml/hl su mosti e vini in fermentazione

315ml/hl su vini finiti

Se aggiunto sullo stesso mosto o vino assieme ad altri acidi organici, è necessario calcolare la dose massima utilizzabile nel rispetto dei limiti fissati dal regolamento.

Modalità d'uso

Addizionare direttamente al mosto o al vino sotto continua agitazione ed omogeneizzare adeguatamente.

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto. La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco e asciutto.

Confezione

Taniche da 25kg - Taniche da 5 kg - Flacons da 1 Kg

Il prodotto è classificato PERICOLOSO (attenersi alla SDS).

Prodotto OGM free, additivo per uso enologico, conforme Codex OIV

Classificazioni e dichiarazioni:

Conformità a norme: Reg. CE 606/2009 – Codex OVI (enologia) Dir.2008/84/CE-reg.CE231/2012 (additivi alimentari) prodotto ammesso per la produzione di vino biologico (reg.CE203/2012).

Limitazioni d'uso: acidificazione dei vini secondo quanto previsto dagli artt.11 e 13 del reg.CE606/2009.

	Metodo analitico	Valori limite	Valori medi
Stato fisico	DC 1,01	Liquido sciropposo	Liquido sciropposo
Colore	DC 1,02	Bianco o giallastro	Bianco o giallastro
Odore	DC 1,03	Neutro	Neutro
Titolo	DC 2,02	76-80%	80%
Ceneri solfatate	DC 1,07	Max 0,1%	Conforme
Solubilità	DC 1,04	Completa in mezzo acquoso	Completa in mezzo acquoso
Solfati	Gravimetrico	Max 0,25%	Conforme
Cloruri	Volumetrico	Max 0,2%	Conforme
Arsenico	Spettrofotometria A.A	Max 3 ppm	Conforme
Piombo	Spettrofotometria A.A	Max 2 ppm	Conforme

Isola del Liri 12/02/2025