

Fecha: 15/09/21 Rev.:00

NOMBRE: ACIDO LACTICO 80% ALIMENTARIO

COMPOSICIÓN: Acido láctico.

REQUISITOS LEGALES:

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n° 2019/934.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Líquido almibarado de incoloro a amarillento, casi inodoro, con sabor ácido, compuesto por una mezcla de ácido láctico y lactato de ácido láctico.

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

Ensayo	79,5 – 80,5 %
Pureza estereoquímica (isómero L)	min. 97 %
Color (fresco)	máx. 50 afa
Color (6 meses, 25°C)	máx. 50 afa
Identificación	conforme
Densidad (20°C)	1,18 – 1,20 g/cm ³
Ceniza sulfatada	máx. 0,1 %
Cloruro	máx. 20 mg/kg
Sulfato	máx. 20 mg/kg
Cianuro	máx. 5 mg/kg
Hierro	máx. 10 mg/kg
Arsénico	máx. 1 mg/kg
Plomo	máx. 0,5 mg/kg
Mercurio	máx. 1 mg/kg
Metales pesados (como Pb)	máx. 10 mg/kg
Calcio	máx. 20 mg/kg

El ácido cítrico, oxálico, fosfórico o tartárico se ajusta

Sustancias fácilmente carbonizables conforme

Los azúcares reductores se conforman

USO PREVISTO: Aporta al vino estabilidad química y microbiológica mejorando también sensorialmente.

NO OGM: No contiene/no producido de organismo genéticamente modificado según Reglamento (EC) N° 1829/2003 y N° 1830/2003

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) N° 1169/2011.

COMPONENTE	Como ingrediente	No como ingrediente pero si en la misma línea de envasado	No como ingrediente pero presente en el mismo sitio productivo
Cereales conteniendo Gluten principalmente harina, trigo, centeno, avena, cebada y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Pescado y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuz y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo y y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones > 10 mg/Kg SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Propiedades: Aporta al vino estabilidad química y microbiológica mejorando también sensorialmente.

Dosis: 1-2 cc. /l.

Modo de empleo: Aplicación directa en el mosto/ vino.

CONDICIONES:

Almacenamiento y conservación: Conservar en lugar fresco y seco a temperaturas inferiores a 25º
Transporte: No sometido a normativa de transporte.

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE: 24 meses desde la fecha de fabricación

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase
Primera Línea :referente a lote
Segunda Línea: fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Garrafa 25 Kg.