

# ACIDO LÁCTICO 80% ALIMENTARIO

## VENTAJAS

Mejora gustativa por su carácter suave y prolongado.

Aumento de la formación de ésteres del ácido láctico (etillactato e isoamil-lactato); bouquet más intenso y atractivo.

Aumento de la acidificación: La caída de pH es inferior (en comparación con la aportación de ácido tartárico), ya que su pKa es de 3,86.

Mayor solubilidad de sus sales con el potasio. No disminuye la acidez total tras la estabilización por frío.

Mayor capacidad tampón al no tener precipitada.

Mayor incremento de la acidez total conservando la concentración de potasio.

Estabilidad microbiológica. Mayor estabilidad de la materia colorante. Ahorro económico: no es necesario pasar el vino de nuevo a frío tras añadir ácido láctico (al contrario que con el ácido tartárico).

Predicción con mayor exactitud de la acidez del vino.

## DOSIS DE EMPLEO

La adición máxima permitida en la acidificación de mostos y vinos es: 1,5 gr/l (expresado en gr/l de ácido tartárico) en mostos y ♣ hasta 2,5 gr/l (expresado en gr/l de ácido tartárico) en vinos.



*Especificaciones conformes al Codex Enológico Internacional.*

*"Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones mencionadas en nuestras fichas técnicas no pueden tener jurídicamente carácter obligatorio.- Edición 01/02/06 -"*