

ÁCIDO LÁCTICO

ACIDIFICANTE

Ácido Láctico de origem natural obtido por fermentação láctica de açúcares (E 270).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO líquido

COR amarelo claro
(< 50 apha)

APLICAÇÕES

Utilizado como acidificante em mostos e em vinhos.

Permite a correcção de acidez nos vinhos brancos, rosés e tintos.

Adiciona sensação de suavidade e contribui para o equilíbrio gustativo dos vinhos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

GRAU DE PUREZA (%) 79,5 - 80,5

DENSIDADE (20°C) 1,18 - 1,20

CINZAS SULFATADAS (%) $\leq 0,1$

SULFATOS (ppm) ≤ 10

CLORETOS (ppm) ≤ 10

CÁLCIO (ppm) ≤ 20

METAIS PESADOS (ppm) ≤ 10

FERRO (ppm) ≤ 10

CIANETO (ppm) ≤ 5

ARSÉNIO (ppm) ≤ 1

CHUMBO (ppm) $\leq 0,5$

MERCÚRIO (ppm) ≤ 1

EMBALAGEM

Bidões de 25kg.

VALIDADE

3 anos mantido em local fresco e ventilado em embalagem fechada.

i Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento Delegado(UE) nº2019/934 e alterações.

i Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.