

# ÁCIDO LÁCTICO

ACIDIFICANTE



FICHA TÉCNICA

## DESCRIÇÃO

ÁCIDO LÁCTICO de origem natural obtido por fermentação láctica de açúcares (E 270).

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO líquido  
COR amarelo claro (< 50 apha)

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 (g/kg)	< 1
SULFATOS (g/kg)	< 0,01
CÁLCIO (g/kg)	< 0,02
CLORETOS (g/kg)	< 0,01
METAIS PESADOS (mg/kg)	< 10
FERRO (mg/kg)	< 10
CHUMBO (mg/kg)	< 0,5
ARSÉNIO (mg/kg)	< 1
MERCÚRIO (mg/kg)	< 1

## APLICAÇÕES

Utilizado como acidificante em mostos e em vinhos. Permite a correcção de acidez nos vinhos brancos, rosés e tintos.

## EMBALAGEM

Bidão 25 kg.

## VALIDADE

3 anos mantido em local fresco e embalagem fechada.

PRODUTO EM CONFORMIDADE COM O CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL E O REGULAMENTO DELEGADO(UE)Nº2019/934.

Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.