

ÁCIDO LÁCTICO OENO

CORRECTORES

Solución de ácido láctico al 88 %
Dosis máxima permitida y declaración de acidificación.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

El **ÁCIDO LÁCTICO OENO**, es de origen natural, obtenido por la fermentación láctica de los azúcares.

Se utiliza para acidificar los mostos procedentes de uvas muy maduras o no suficientemente ácidas, o sus vinos.

La adición de **ÁCIDO LÁCTICO OENO** puede ser efectuada antes o después de la fermentación maloláctica, en este caso, se suma al contenido de ácido láctico producido por las bacterias durante la fermentación maloláctica.

MODO DE EMPLEO

Diluir el **ÁCIDO LÁCTICO OENO** en 10 veces su peso de mosto o de vino antes de incorporarlo a la masa a tratar.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis de uso se determinará en laboratorio en función de la acidez total, del pH y de la cata.

- 1 g de **ÁCIDO TARTÁRICO** equivale a 1,1 mL de **ÁCIDO LÁCTICO OENO**
- 1 g de H_2SO_4 equivale a 1,7 mL de **ÁCIDO LÁCTICO OENO**
- La adición de 17 cL/hL de **ÁCIDO LÁCTICO OENO** aumenta la acidez total (en equivalente H_2SO_4) en aproximadamente 1 g/L.
- En blanco y rosado: de 3 a 15 cL/hL : para aportar frescor y fineza.
- En tinto: de 10 a 20 cL/hL: para aportar frescor en final de boca. Atenúa las posibles sensaciones de amargor.

DOSIS MÁXIMAS LEGALES

- En uva fresca, mosto de uva parcialmente fermentado y vino nuevo aún en fermentación: 1,5 g/L expresado como ácido tartárico, es decir, 16,5 cL/hL de ácido láctico.
- Vinos acabados: 2,5 g/L expresados en ácido tartárico, es decir, 27,5 cL/hL de ácido láctico.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En botella de 1 L
- En bidón de 10 L y bolsa de 25 kg

El **ÁCIDO LÁCTICO OENO** debe conservarse en lugar seco, bien ventilado, libre de olores a una temperatura entre 5 y 25 °C. Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente.