

# ACIDE LACTIQUE OENO

## CORRECTEURS

**Solution d'acide lactique à 88 %**  
**Produit soumis à déclaration, se conformer à la législation en vigueur.**

### ↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

L'**ACIDE LACTIQUE OENO**, est d'origine naturelle, obtenu par la fermentation lactique des sucres.

Il est utilisé pour acidifier les moûts issus de raisins très mûrs et insuffisamment acides ou sur vins.

L'emploi d'**ACIDE LACTIQUE OENO** peut être envisagé avant ou après fermentation malolactique, dans ce cas, il vient s'ajouter à la teneur en acide lactique produit par les bactéries au cours de la fermentation malolactique.

### ↓ MISE EN ŒUVRE

Délayer l'**ACIDE LACTIQUE OENO** dans 10 fois son poids de moût ou de vin avant de l'incorporer dans l'ensemble à traiter.

### ↓ DOSE D'EMPLOI

La dose d'utilisation sera déterminée en laboratoire en fonction de l'acidité totale, du pH et de la dégustation.

- 1 g d'ACIDE TARTRIQUE est équivalent à 1,1 mL d'**ACIDE LACTIQUE OENO**
- 1 g d' $H_2SO_4$  est équivalent à 1,7 mL d'**ACIDE LACTIQUE OENO**
- L'ajout de 17 cL/hL d'**ACIDE LACTIQUE OENO** augmente l'acidité totale (en équivalent  $H_2SO_4$ ) d'environ 1 g/L
- Sur blanc et rosé : 3 à 15 cL/hL : pour un apport de fraîcheur et finesse.
- Sur rouge : 10 à 20 cL/hL : pour apporter de la fraîcheur en final. Estompe une éventuelle amertume.

### ↓ DOSES MAXIMALES LEGALES

- Sur raisin frais, moût de raisin partiellement fermenté et vin nouveau encore en fermentation : 1,5 g/L exprimé en acide tartrique, soit 16,5 cL/hL d'acide lactique.
- Vins finis : 2,5 g/L exprimé en acide tartrique, soit 27,5 cL/hL d'acide lactique.

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En flacon de 1 L
- En bidon de 10 L et sac de 25 kg

L'**ACIDE LACTIQUE OENO** doit être conservé dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur à température comprise entre 5 et 25 °C. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.