

ACIDE LACTIQUE OENO

CORRECTEURS

Solution d'acide lactique à 88 %
Dose limite autorisée et déclaration d'acidification.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

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'H₂SO₄ est équivalent à 1,7 mL d'**ACIDE LACTIQUE OENO**

- Sur blanc et rosé : 3 à 15 g/hL : pour un apport de fraîcheur et finesse.
- Sur rouge : 10 à 20 g/hL : pour apporter de la fraîcheur en final. Estompe une éventuelle amertume.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En flacon de 1 L
- En bidon de 10 L et 25 kg
- En container de 1200 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