

# ACIDE LACTIQUE OENO

## МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОРРЕКТИРУЮЩИХ ОБРАБОТОК

Раствор молочной кислоты (88 %)

Устанавливается предельная доза, разрешённая для применения, и требуется предоставление декларации о проведении подкисления

### ↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

**МОЛОЧНАЯ КИСЛОТА ЭНО** имеет природное происхождение, её получают молочнокислым брожением сахаров.

Используется для коррекции кислотности [подкисления] суслу, выработанного из перезрелого винограда и имеющего недостаточную кислотность, или вина.

Препарат **МОЛОЧНАЯ КИСЛОТА ЭНО** может применяться как до, так и после яблочно-молочного брожения. В последнем случае она увеличивает концентрацию молочной кислоты, произведенной бактериями в процессе яблочно-молочного брожения.

### ↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести препарат **МОЛОЧНАЯ КИСЛОТА ЭНО** в 10-кратном количестве суслу или вина перед тем, как добавить в весь объём материала для обработки.

### ↓ ДОЗИРОВКА

Доза для использования определяется в лабораторных условиях в зависимости от показателя общей [титруемой] кислотности суслу, величины pH и результатов дегустации.

- 1 г винной кислоты эквивалентен 1,1 мл препарата **МОЛОЧНАЯ КИСЛОТА ЭНО**

- 1 г H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> эквивалентен 1,7 мл препарата **МОЛОЧНАЯ КИСЛОТА ЭНО**

• Для белых и розовых вин: 3 – 15 г/гл для придания свежести и тонкого вкуса.

• Для красных вин: 10 – 20 г/гл для придания свежести на финальной стадии восприятия вкуса. Сглаживает возможное ощущение горечи.

### ↓ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- В пластмассовых бутылках по 1 л
- В канистрах по 10 л и 25 кг
- В контейнерах по 1200 кг

Хранить препарат **МОЛОЧНАЯ КИСЛОТА ЭНО** в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре в пределах от 5 до 25°C.