

ÁCIDO LÁTICO

COATEC

FUNÇÃO

Regulador da Acidez.

COMPOSIÇÃO

Ácido L (+)- lático (E 270) em solução a 85%.

CARACTERÍSTICAS

Ácido lático está presente no mosto e do vinho em suas formas D (-) e L (+). Como coadjuvante, sua adição é prevista em certos alimentos como regulador da acidez. Disponível em solução à 85%, incolor, com odor típico.

USO

Ácido lático, combinado com o ácido tartárico e málico, é um agente acidificante permitido pelas leis existentes, para a indústria do vinho. O ácido L (+)- lático adicionado, confere ao produto um aumento de acidez em relação ao montante utilizado: por exemplo, 100g/hL de ácido L (+)- lático puro, corresponde a um aumento teórico de 0,833g/L de acidez, expressa em ácido tartárico.

Desta forma, observar que o produto descrito é apresentado em solução, na concentração de 85%.

Nota: cada vinho possui concentrações variáveis de ácidos livres e sais, sob diferentes formas. Para obter os resultados desejados, é aconselhável realizar testes preliminares antes de decidir sobre a dosagem.

Os testes realizados devem ser satisfatórios, tanto do ponto de vista organoléptico como analítico. No vinho acabado, o ácido L (+)- lático é considerado estável, seja com relação a seu equilíbrio químico e de degradação microbiológica.

A diminuição do pH resultante da intervenção com ácido L (+)- lático é praticamente nula, mas o efeito resultante organolepticamente é interessante porque dá vivacidade ao vinho, com um tom mais doce do que a acidez málica.

MODO DE USAR

O ácido L (+)- lático se encontra na forma de solução, devendo ser adicionado diretamente à massa a ser tratada.

DOSES

Seguir orientação do responsável técnico.

EMBALAGENS

Bombonas de 25Kg.

ARMAZENAMENTO

Mantenha em local fresco e seco. Com cuidado, feche os pacotes abertos.



AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA

Rua 24 de Maio, nº 20 – Centro – Monte Belo do Sul – RS / CEP: 95718-000
Fone/Fax: (54) 3457-2000 - CNPJ: 08 020 120 / 0001 – 62