



## ÁCIDO LÁTICO

### FUNÇÃO

Regulador da Acidez.

### COMPOSIÇÃO

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

### CARACTERÍSTICAS

Ácido lático está presente no mosto e no 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 característica mais doce do que a acidez málica.

### ARMAZENAMENTO

Mantenha em local fresco e seco.

## FICHA TÉCNICA

### DESCRIÇÃO

Ácido lático em solução a 85%

### DOSES

Seguir orientação do responsável técnico e legislação vigente.

### MODO DE USO

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

### APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg

Embalagem de 1 kg