



MIX Acid TM

Mélange d'acide tartrique et malique



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Mix Acid a été mis au point par AEB pour l'acidification des moûts et des vins.

La gamme Mix Acid donne de la rondeur en bouche, en évitant les déséquilibres acides dûs à la dominance d'un seul composé par rapport aux autres. Ces formulations de la marque AEB améliorent la longévité et la fraîcheur des vins, optimisant le pouvoir antioxydant endogène grâce à la diminution du pH.

Mix Acid TM est un mélange d'acide Tartrique et Malique, pour les vins et les moûts qui nécessitent une acidité totale majeure, sans perdre la fraîcheur en bouche.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Acide L(+) tartrique, acide L-malique, et eau q.s.p 100.

→ DOSES D'EMPLOI

Doses maximum d'utilisation: 53,3 meq/L dans les moûts et les vins (1,3 mL/L de Mix Acid TM apportent 10 meq/L, soit 75 g/hL d'acide tartrique). L'acidité apportée par mL/L se réfère aux valeurs constituantes de la formulation et peut varier en fonction d'éventuelles salifications liées aux composants du vin/moût à traiter.

→ MODE D'EMPLOI

Ajouter directement au vin par un tuyau venturi ou une pompe doseuse adaptée. Il est conseillé de mettre la masse en agitation après le traitement. Effectuer des essais préliminaires avant l'ajout pour optimiser le résultat.

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Précautions d'utilisation: utiliser rapidement après l'ouverture; ne pas mélanger avec un produit alcalin; peut provoquer des précipitations tartriques; produit acide et corrosif, l'opérateur doit porter des gants et un masque pour la manipulation du produit.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs. Produit sensible à la cristallisation. Maintenir le produit à une température supérieure à 15°C.

Bidon de 25 Kg.
Cuve de 1200 Kg.

