



# MIX Acid LM

Acidificante liquido complesso



## → DESCRIZIONE TECNICA

Mix Acid è la proposta di AEB per l'acidificazione dei vini e mosti.

I Mix Acid conferiscono sfericità gustativa al vino, evitando cioè che si manifestino squilibri acidi dovuti alla prevalenza di un solo composto rispetto agli altri. Questi preparati di AEB hanno la proprietà di prolungare la longevità e serbevolezza dei vini, potenziandone il potere antiossidante endogeno grazie all'abbassamento del pH.

L'intervento post-fermentativo di **Mix Acid LM** ha l'importante pregio di permettere un calcolo facilitato dell'acidità finale, dato che le precipitazioni tartariche sono ormai avvenute. Gli impieghi di singoli acidi, apportano normalmente cuspidi disarmoniche al momento della degustazione, quando la saliva tampona parzialmente l'acidità dei vini.

Anche in questo caso **Mix Acid LM** è la soluzione più pratica e semplice, che permette all'enologo di concentrarsi su parametri essenziali come la fase di processo in cui intervenire e la dose acida complessiva da utilizzare.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Acido L-malico, acido L-lattico, acqua q.b. a 100.

## → DOSI D'IMPIEGO

**Limiti massimi d'impiego:** 53,3 meq/L nei mosti e nei vini (1 mL/L di Mix Acid LM apporta 10 meq/L ovvero 75 g/hL in acido tartarico). L'acidità apportata per mL/L si riferisce a valori compositivi, ovvero al netto di eventuali salificazioni nel vino/mosto di destinazione.

## → MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente al vino tramite tubo venturi o un'adeguata pompa dosatrice. Si consiglia di porre in agitazione la massa dopo il trattamento.

Effettuare prova preliminare di aggiunta per ottimizzare il risultato.

## → INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Precauzioni d'uso: utilizzare rapidamente dopo l'apertura; non miscelare con un prodotto alcalino; prodotto acido e corrosivo, l'operatore deve utilizzare guanti e maschera per la manipolazione del prodotto.





## MIX Acid LM

### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nell'imballo chiuso, in un luogo pulito, asciutto e senza odori.  
Prodotto sensibile alla cristallizzazione, mantenere a temperatura superiore a 15°C.

Taniche da kg 5 netti in scatole da kg 20.

Taniche da kg 25 netti.

