



MIX Acid TL

Miscela di acido tartarico e acido lattico



→ 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.

Mix Acid TL è una miscela di acido Tartarico e Lattico, indicata per le aggiunte nei vini rossi giovani a fine fermentazione e nei vini bianchi dove oltre ad alzare l'acidità totale si vuole dare sfericità ed aumento dei profumi.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Acido L(+) tartarico, acido L-lattico, acqua q.b a 100.

→ DOSI D'IMPIEGO

Limiti massimi d'impiego: 53,3 meq/L nei mosti e nei vini (1,1 mL/L di **Mix Acid TL** 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; può provocare delle precipitazioni tartariche; prodotto acido e corrosivo, l'operatore deve utilizzare guanti e maschera per la manipolazione del prodotto.





MIX Acid TL

→ 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 25 netti.

