



MIX Acid TLM

Miscela di acido tartarico, malico e lattico



→ DESCRIZIONE TECNICA

Mix Acid è la proposta di AEB per l'acidificazione dei vini e mosti. I Mix Acid sono formulati a base di acido malico, lattico e tartarico che 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 dei vini, potenziandone il potere antiossidante endogeno grazie all'abbassamento del pH.

L'uso di **Mix Acid TLM** ha dimostrato come l'acidità totale e la stabilità dell'acido tartarico naturale, sia maggiore, rispetto alle sole aggiunte di acido tartarico, in certi casi anche del 30%, grazie alle sinergie tra i 3 acidi che lo compongono.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Acido L(+) tartarico, 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 (1,7 mL/L di **Mix Acid TLM** 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 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.

→ 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.

Flaconi da kg 1 netti in scatole da kg 20.
Tanche da kg 25 netti.
BIG da kg 1100 netti.

