



# MIX Acid TM

Miscela di acido tartarico e malico



## → 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 TM** è una miscela di acido Tartarico e Malico, per vini e mosti che necessitano di una maggiore acidità totale e dei quali non si vuole perdere freschezza acida al gusto.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

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

## → DOSI D'IMPIEGO

Limiti massimi d'impiego: 53,3 meq/L nei mosti e nei vini (1,3 mL/L di **Mix Acid TM** 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. Si consiglia una prova preliminare di aggiunta per ottimizzare il risultato.

## → 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.

## → 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.

Taniche da kg 25 netti.

BIG da kg 1200 netti.

