



MIX Acid LM

Acidificante líquido complejo



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Mix Acid es la propuesta de AEB para la acidificación de mostos y vinos.

Los Mix Acid están formulados a base de ácido málico, láctico y tartárico que dan redondez gustativa al vino, evitando que se manifiesten desequilibrios ácidos debidos a la prevalencia de un solo compuesto respecto a los otros. Estos preparados de AEB poseen la propiedad de prolongar la vida de los vinos, potenciando el poder antioxidante endógeno gracias a la disminución del pH. La específica formulación de Mix Acid permite tener una acidificación real de los mostos, más elevada de la que se obtiene mediante el empleo único del ácido málico. La disminución del pH de los mostos retrasa el inicio de la fermentación maloláctica, permitiendo su gestión tanto cuando se desea realizar, como cuando se desea evitar. Al mismo tiempo el ácido L-málico presente en Mix Acid sufre al sustrato apto para *Oenococcus oeni*, asegurando un desarrollo abundante y una contribución aromática positiva. Distanciar la fermentación primaria de la secundaria es, como es sabido, un factor primario para la calidad del vino, ya que evita que las bacterias indígenas consuman los azúcares y produzcan ácido acético.

El empleo de la gama Mix Acid en fermentación estimula también la síntesis de Etil-lactato e Isoamil-lactato: dos esteres, generalmente sintetizados en pequeñas cantidades durante la fermentación, que contribuyen de forma determinante a la suavidad y equilibrio dulce/amargo de los vinos. La legislación actual admite una acidificación cuantitativamente más importante en los vinos: 33,3 meq/L contra 20 meq/L admitidos en los mostos.

La intervención post-fermentativa del **Mix Acid LM**, no comporta, evidentemente, todas las ventajas anteriormente descritas, pero permite un cálculo exacto de la acidez final, dado que las precipitaciones tartáricas ya han finalizado. El empleo de forma individual de los ácidos, aporta de forma general picos poco integrados en el momento de la cata, cuando la saliva tampona parcialmente la acidez del vino.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ácido L-málico, ácido L-láctico, agua c.s. 100.

→ DOSIS DE EMPLEO

Límites máximos de empleo: 53,3 meq/L en mostos y vinos (1 mL/L de **Mix Acid LM** aportan 10 meq /L o 75 g/hL en ácido tartárico). La acidez aplicada por mL/L se refiere a valores de composición, es decir, netas sin considerar eventuales salificaciones en el vino/mosto de destino.





MIX Acid LM

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente al vino mediante tubo venturi o una adecuada bomba dosificadora. Se aconseja agitar la masa después del tratamiento. Efectuar ensayos preliminares con el fin de ajustar la dosis.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Precauciones de uso: utilizar rápidamente después de la apertura; no mezclar con producto alcalino; producto ácido es corrosivo, el operario debe utilizar guantes y mascara en la manipulación del producto.

→ CONSERVACION Y CONFECION

Conservar en el envase cerrado, en un lugar limpio, seco y sin olores. Producto sensible a la cristalización, conservar a una temperatura superior a 15°C.

Bombona de 5 kg netos en cajas de 20 kg.

Bombona de 25 kg netos.

