



MIX Acid TM

Mezcla de ácido tartárico y málico



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

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

Los Mix Acid 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. También en este caso Mix Acid es la solución más práctica y simple, que permite al enólogo concentrarse en los parámetros esenciales en fase de proceso en los que intervenir y la dosis a utilizar.

Mix Acid TM es una mezcla de ácido Tartárico y Málico, para vinos y mostos que precisen de una mayor acidez total y en los que no se desea perder frescura en el gusto.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ácido L(+)-tartárico, ácido L-málico, agua c.s. 100.

→ DOSIS DE EMPLEO

Dosis máxima de empleo: 53,3 meq/L en mostos y vinos (1,3 mL/L de **Mix Acid TM** aporta 10 meq/L, o 75 g/hL en ácido tartárico). La acidez aportada por mL/L e refiere a los valores de composición del preparado y puede variar en función de eventuales salificaciones de los componentes del vino/mosto tratado.

→ 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; puede provocar precipitaciones tartáricas; producto ácido y corrosivo, el operario debe utilizar guantes y máscara en la manipulación del producto.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en la confección original cerrada, en lugar limpio, seco y sin olores. Producto sensible a la cristalización, mantener a temperatura superior a 15°C.

Bombona de 25 kg netos.

Big de 1200 kg.

