



MIX ACID LM

Acidificante líquido complexo



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O perfil ácido de um vinho é um dos fatores que mais contribuem para definir o estilo e o equilíbrio gustativo. Quando a acidez é elevada, o vinho pode parecer fresco, floral, longo, mas também agressivo ou cítrico, quando a composição ácida não é suficientemente harmônica ou é desequilibrada pela presença de taninos pouco elegantes. Nos vinhos com acidez baixa o gosto é muitas vezes considerado “fraco”, “plano”, sem vigor, carente; são facilmente oxidáveis e pouco longevos. Por estes motivos a correção da acidez desempenha um papel fundamental na definição do gosto de um vinho.

O Regulamento CE 606 de 10 de julho de 2009 aprovou o emprego do ácido láctico e do ácido málico, mesmo em forma racêmica, para incrementar a acidez fixa dos vinhos. A autorização europeia constitui uma substancial inovação para o mundo enológico e permite superar os vínculos técnicos impostos pela utilização do ácido tartárico. A norma aprovada estabelece que a acidificação pode ser efetuada em mostos finos em um máximo de 20 meq e nos vinhos não ultrapassando 33,3 meq. Mix Acid é a proposta de AEB para a acidificação dos vinhos e mostos.

Os Mix Acid são formulados a base de ácido málico, láctico e tartárico que garantem esfericidade gustativa ao vinho, evitando que se manifestem desequilíbrios ácidos devidos à prevalência de um só composto em relação aos outros. Estes preparados da AEB tem a propriedade de prolongar a longevidade e conservabilidade dos vinhos, potencializando o poder antioxidante endógeno graças à diminuição do PH.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ácido L-málico, ácido L-láctico, água q.b. para 100.

→ DOSES RECOMENDADAS

Limites máximos de utilização: 53,3 meq/L em mostos e vinhos (1 mL/L de **Mix Acid LM** incorporam 10 meq/L, ou seja, 75 g/hL em ácido tartárico). A acidez, dada por mL/L, refere-se a valores da composição, ou seja, sem (líquidos de) eventuais salificações no vinho/mosto de destino. Recomenda-se fazer ensaios prévios de adição para otimizar os resultados.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente no vinho através de tubo **Venturi** ou de uma bomba doseadora apropriada. Recomenda-se agitar a massa após o tratamento.





MIX ACID LM

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Precauções de utilização: utilizar rapidamente após a abertura; não misturar com um produto alcalino; produto ácido e corrosivo, o operador deve usar luvas e máscara para manusear o produto.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Bidão de plástico com 5 kg em caixa de 20 kg.

Bidão de plástico com 25 kg.

