



# MIX Acid TLM

Mistura de ácido tartárico, málico e láctico



## → 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 dos vinhos, potencializando o poder antioxidante endógeno graças à diminuição do pH.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ácido L(+) tartárico, 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 (1,7 mL/L de **Mix Acid TLM** 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

Acrescentar diretamente no vinho através de tubo venturi ou uma bomba dosadora. Aconselha-se colocar em agitação na massa após o tratamento.

## → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

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

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original, fechada, em local limpo, seco e sem odores. Produto sensível à cristalização, manter a temperaturas superiores a 15°C.

Frascos de 1 kg em caixa com 20 kg.

Bidão com 25 kg.

BIG (cisterna paletizada) com 1100 kg.

