



MIX Acid TM

Mistura de ácido Tartárico e Málico



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Mix Acid é a proposta de AEB para a acidificação dos vinhos e mostos.

Os Mix Acid conferem redondez ao gosto do vinho, evitando que se manifestem desequilíbrios ácidos devido ao predomínio de um composto sobre os outros. Estes preparados de AEB possuem a propriedade de prolongar a longevidade e conservação dos vinhos, aumentando o poder antioxidante endógeno graças a diminuição do pH.

Mix Acid TM é uma mistura de ácido Tartárico e Málico, para vinhos e mostos que necessitam de uma maior acidez total e dos quais não se pretende perder frescura ácida ao paladar.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ácido L(+) tartárico, ácido L-málico, água q.b. para 100.

→ DOSES RECOMENDADAS

Limites máximos de utilização: 53,3 meq/L em mostos e vinhos (1,3 mL/L de **Mix Acid TM** 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.

→ 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.

Bidão com 25 kg.

Big com 1200 kg.

