

# ÁCIDO LÁCTICO 85

Regulador de la acidez

## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El **ACIDO LACTICO 85** se utiliza en la industria alimenticia como regulador de la acidez y acidulante para estabilizar la acidez y mantener el pH para evitar contaminaciones microbianas. En menor medida se utiliza como conservante, ya que se necesitan grandes cantidades para que actúe de esa forma.

El **ACIDO LACTICO 85** aumenta la vida útil de los productos y les potencia el sabor y el aroma. Se utiliza en la industria láctea (quesos, crema), en conservas fermentadas (hortalizas), en la industria cárnica (embutidos), en bebidas, en productos a base de huevo y en alimentos para lactantes y niños pequeños.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ácido láctico de 85% de pureza.

Precauciones:

- Incompatible con agentes oxidantes, yoduros y albúmina.
- Reacciona violentamente con los ácidos fluorhídrico y nítrico.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Almacenar en lugar seco y fresco. No exponer a fuentes de calor ni a luz solar directa.

Presentación:

Bidones 25 Kg.

