

Purac Vin®

Acidificante de mostos y vinos.

CARACTERÍSTICAS

Purac Vin es ácido láctico al 88% que se usa como acidificante para corregir la acidez en mostos y vinos. Resulta alternativa al ácido tartárico para acidificar mostos y vinos. Las características son las siguientes:

- Rinde de manera más eficaz en el incremento de la acidez total, debido a la mayor solubilidad de sus sales con el potasio.
- Su adición provoca una ligera caída del pH, aunque menor que mediante la utilización de ácido tartárico y siempre predecible.
- Confiere a los vinos una estabilidad química y microbiológica, además de una mejora de sus cualidades organolépticas.
- Como consecuencia de la ausencia de precipitados, los vinos presentan una capacidad tampón mayor.
- El ácido láctico adicionado en mostos y vinos se mantiene después de la estabilización por frío, pudiendo incluso adicionarse momentos previos al embotellado, sin producir problemas de precipitación en botella.

APLICACIÓN

- En vendimia, como acidificante del mosto.
- En vinos blancos, rosados y tintos para la corrección de la acidez durante los procesos de elaboración.
- Previo al embotellado de vinos blancos, rosados y tintos.

COMPOSICIÓN

Ácido láctico (E-270) de origen natural obtenido por fermentación láctica de azúcares.

DOSIS

Mosto: 0,5-1,5 ml/l

Vino: 0,5-2 ml/l

1,13 ml/l de **PuracVin** incrementa la acidez de un vino en 1 g/l expresado en ácido tartárico.

Limite máximo de acidificación:

- Uvas frescas, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado y vino nuevo en proceso de fermentación: 1,5 g/l expresado en ácido tartárico.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

El **ácido láctico** aporta sensaciones de redondez y suavidad, contribuyendo al equilibrio gustativo del vino. Además, favorece la formación de ésteres del láctico como lactato de etilo e isoamilo que son importantes contribuyentes al bouquet del vino

