

# 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.

## MODO DE EMPLEO

Disolver previamente en una parte del vino a tratar y añadir al volumen total, asegurando su homogeneidad.

## ASPECTO FÍSICO

Polvo cristalino blanco.

## PRESENTACIÓN

Envase de 25 kg.

## PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 752 (rev.3)

Riqueza [%]	87.5 – 88.5
Densidad [g/ml]	1.20 – 1.22
Cenizas sulfatadas [%]	< 0.05
Cloruros [g/kg]	< 1
Sulfatos [g/kg]	< 0.1
Metales pesados [mg/kg]	< 5
Cd [mg/kg]	< 1
Fe [mg/kg]	< 10
As [mg/kg]	< 0.5
Pb [mg/kg]	< 1
Hg [mg/kg]	< 1
Cianuros [mg/kg]	< 1
Acido cítrico, oxálico, tartárico, fosfórico	Pasa test
Azúcar	Pasa test
Acido cítrico	Pasa test

## MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Fecha óptima de consumo: 5 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

*Producto conforme con el Códex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.*