

Vin® pur

Acidificateur des moûts et des vins.

CARACTÉRISTIQUES

Le Purac Vin est composé à 88 % d'acide lactique utilisé comme acidificateur pour corriger l'acidité des moustons et des vins. C'est une alternative à l'acide tartrique pour acidifier les moûts et les vins. Les caractéristiques sont les suivantes :

- Il augmente plus efficacement l'acidité totale, grâce à la plus grande solubilité de ses sels en potassium.
- Son ajout provoque une légère baisse du pH, bien que moins que par l'utilisation de l'acide tartrique et toujours prévisible.
- Cela confère aux vins une stabilité chimique et microbiologique, ainsi qu'une amélioration de leurs qualités organoleptiques.
- En raison de l'absence de précipités, les vins ont une plus grande capacité tampon.
- L'acide lactique ajouté aux moustons et aux vins est maintenu après stabilisation à froid, et peut même être ajouté quelques instants avant l'embouteillage, sans causer de problèmes de précipitations en bouteille.

APPLICATION

- À la récolte, comme acidificateur du must.
- Dans les vins blancs, rosés et rouges pour la correction de l'acidité lors des processus de production.
- Avant l'embouteillage des vins blancs, rosés et rouges.

COMPOSITION

Acide lactique (E-270) d'origine naturelle obtenu par fermentation lactique des sucres.

DOSAGE

Moût: 0,5-1,5 ml/l

Vin: 0,5-2 ml/l

1,13 ml/l de PuracVin augmente l'acidité d'un vin de 1 g/l exprimé en acide tartrique.

Limite maximale d'acidification :

- Raisins frais, moût de raisin, moût partiellement fermenté et vin neuf en fermentation : 1,5 g/l exprimé sous forme d'acide tartarique.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

L'acide lactique procure des sensations de rondeur et de douceur, contribuant à l'équilibre du goût du vin. De plus, elle favorise la formation d'esters lactiques tels que l'éthyle lactate et l'isoamyl, qui sont des contributeurs importants au bouquet de vins.

COMMENT UTILISER

Dissoudrez auparavant dans une partie du vin à traiter et ajoutez au volume total, assurant ainsi son homogénéité.

APPARENCE PHYSIQUE

Poudre cristalline blanche.

PRÉSENTATION

Conteneur de 25 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

EP 752 (rév. 3)

Richesse [%]	87.5 – 88.5
Densité [g/ml]	1.20 – 1.22
Cendre sulfurée [%]	< 0,05
Chlorures [g/kg]	< 1
Sulfates [g/kg]	< 0,1
Métaux lourds [mg/kg]	< 5
CD [mg/kg]	< 1
Fe [mg/kg]	10 <
En tant que [mg/kg]	< 0,5
Pb [mg/kg]	< 1
Hg [mg/kg]	< 1
Cyanures [mg/kg]	< 1
Acide citrique, oxalique, tartarique, phosphorique	Test de réussite

Sucre	Test de réussite
Acide citrique	Test de réussite

CONSERVATION

Conservez dans le contenant d'origine, dans un endroit frais et sec.

Une fois ouvert, il faut l'utiliser dès que possible.

Date optimale de consommation: 5 ans.

RGSEAA : 31.00391/CR

Produit conformément au Codex et Règlement œnologique international (UE) 2019/934 et aux amendements ultérieurs.