

Purac Vin®

Acidificante di mosti e vini.

CARATTERISTICHE

Purac Vin è un acido lattico al 88% che si utilizza come acidificante per correggere l'acidità di mosti e vini. È un'alternativa all'acido tartarico per l'acidificazione di mosti e vini. Le caratteristiche sono le seguenti:

- È più efficace nell'aumentare l'acidità totale, a causa della maggiore solubilità dei suoi sali con il potassio.
- La sua aggiunta provoca un leggero calo del pH, anche se meno che con l'uso dell'acido tartarico e sempre prevedibile.
- Fornisce ai vini stabilità chimica e microbiologica, oltre a migliorarne le qualità organolettiche.
- Come conseguenza dell'assenza di precipitati, i vini hanno una maggiore capacità di assorbimento.
- L'acido lattico aggiunto ai mosti e ai vini viene mantenuto dopo la stabilizzazione a freddo e può anche essere aggiunto poco prima dell'imbottigliamento senza causare problemi di precipitazione in bottiglia.

APPLICAZIONE

- Nella vendemmia, come acidificante del mosto.
- Nei vini bianchi, rossi e rosé per la correzione dell'acidità durante i processi di elaborazione.
- Prima dell'imbottigliamento dei vini bianchi, rosati e rossi.

COMPOSIZIONE

Acido lattico (E-270) di origine naturale ottenuto dalla fermentazione lattica degli zuccheri.

DOSE

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

Vino: 0,5-2 ml/l

1,13 ml/l de **PuracVin** incrementa l'acidità del vino di 1 g/l espresso in acido tartarico.

Limite massimo di acidificazione:

- Uve fresche, mosto dell'uva, mosto dell'uva parzialmente fermentato e vino nuovo in processo di fermentazione: 1,5 g/l espresso in acido tartarico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

L'**acido lattico** apporta sensazioni di rotondità e morbidezza contribuendo all'equilibrio gustativo del vino. Favorisce anche la formazione di esteri dell'acido lattico come il lattato di etile e l'isoamil lattato, che sono importanti contribuenti al bouquet del vino.

ASPETTO FISICO

Liquido leggermente giallastro.

PRESENTAZIONE

Confezione da 25 kg.

PROPRIETA' FISICO CHIMICHE

EP 793 (REV.2)

Ricchezza [%]	87.5 – 88.5
Densità [g/ml]	1.20 – 1.22
Ceneri solfatate [%]	< 0.05
Cloruri [g/kg]	< 1
Solfati [g/kg]	< 0.1
Metalli pesanti [mg/kg]	< 5
Cd [mg/kg]	< 1
Fe [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 0.5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 1
Cianuro [mg/kg]	< 1
Acido citrico, ossalico, tartarico	Supera il test
Zucchero fosforico	Supera il test
Acido citrico	Supera il test

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro 5 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.

2/2

PURAC VIN / Rev.3 / Data: 30/01/2020