

Pure Vin®

Acidificante di mosti e vini.

CARATTERISTICHE

Il Purac Vin è composto all'88% da acido lattico utilizzato come acidificante per correggere l'acidità nei mosti e nei vini. È un'alternativa all'acido tartarico per acidificare mosti e vini. Le caratteristiche sono le seguenti:

- Funziona più efficacemente nell'aumentare l'acidità totale, grazie alla maggiore solubilità dei suoi sali con potassio.
- La sua aggiunta provoca un leggero calo del pH, sebbene meno che tramite l'uso dell'acido tartarico e sempre prevedibile.
- Conferisce ai vini stabilità chimica e microbiologica, oltre a un miglioramento delle loro qualità organolettiche.
- A causa dell'assenza di precipitati, i vini hanno una maggiore capacità tampone.
- L'acido lattico aggiunto a mosti e vini viene mantenuto dopo la stabilizzazione a freddo, e può persino essere aggiunto pochi istanti prima dell'imbottigliamento, senza causare problemi di precipitazione in bottiglia.

APPLICAZIONE

- Nel raccolto, come acidificante del mosto.
- In vini bianchi, rosati e rossi per la correzione dell'acidità durante i processi produttivi.
- Prima dell'imbottigliamento dei vini bianchi, rosati e rossi.

COMPOSIZIONE

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

DOSAGGIO

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

Vino: 0,5-2 ml/l

1,13 ml/l di PuracVin aumenta l'acidità di un vino di 1 g/l espresso in acido tartarico.

Limite massimo di acidificazione:

- Uva fresca, mosto d'uva, mosto parzialmente fermentato e vino nuovo in fase di fermentazione: 1,5 g/l espresso come acido tartarico.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

L'acido lattico fornisce sensazioni di rotondità e morbidezza, contribuendo all'equilibrio del gusto del vino. Inoltre, favorisce la formazione di esteri lattici come il lattato etilico e l'isoamilo, che sono importanti contributori al bouquet di vino.

COME USARLO

Sciogliere in precedenza in una parte del vino da trattare e aggiungersi al volume totale, assicurandone l'omogeneità.

ASPETTO FISICO

Polvere cristallina bianca.

PRESENTAZIONE

Contenitore da 25 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 752 (rev.3)

Ricchezza [%]	87.5 – 88.5
Densità [g/ml]	1.20 – 1.22
Cenere solfatata [%]	< 0,05
Cloruri [g/kg]	< 1
Solfati [g/kg]	< 0.1
Metalli pesanti [mg/kg]	< 5
CD [mg/kg]	< 1
Fe [mg/kg]	< 10
Come [mg/kg]	< 0,5
Pb [mg/kg]	< 1
Hg [mg/kg]	< 1
Cianuri [mg/kg]	< 1
Acido citrico, ossalico, tartarico, fosforico	Test di superamento
Zucchero	Test di superamento
Acido citrico	Test di superamento

COME CONSERVARE

Conserva nel contenitore originale, in un luogo fresco e asciutto.

Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Data ottimale di consumo: 5 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto in conformità con il Codice e Regolamento Oenologico Internazionale (UE) 2019/934 e le successive modifiche.