

Purac Vin®

Acidificante de mostos e vinhos

CARACTERÍSTICAS

Purac Vin é 88% de ácido láctico que é utilizado como acidificante para corrigir a acidez em mostos e vinhos. É uma alternativa ao ácido tartárico para acidificar mostos e vinhos. As características são as seguintes:

- Tem um desempenho mais eficaz no aumento da acidez total, devido à maior solubilidade dos seus sais com o potássio.
- A sua adição provoca uma ligeira queda do pH, embora menor do que com a utilização do ácido tartárico e sempre previsível.
- Confere aos vinhos uma estabilidade química e microbiológica, bem como uma melhoria nas suas qualidades organolépticas.
- Como consequência da ausência de precipitados, os vinhos apresentam uma maior capacidade tampão.
- O ácido láctico adicionado aos mostos e vinhos permanece após a estabilização pelo frio, podendo mesmo ser adicionado momentos antes do engarrafamento, sem causar problemas de precipitação na garrafa.

APLICAÇÃO

- Na vindima, como acidificante do mosto.
- Em vinhos brancos, rosés e tintos para a correção da acidez durante os processos de produção.
- Antes do engarrafamento de vinhos brancos, rosés e tintos.

COMPOSIÇÃO

Ácido láctico (E-270) de origem natural obtido pela fermentação láctica de açúcares.

DOSE

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

Vinho: 0,5-2 ml/l

1,13 ml/l de **PuracVin** incrementa a acidez de um vinho em 1 g/l expresso em ácido tartárico.

Limite máximo de acidificação:

- *Uvas frescas, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado e vinho novo em processo de fermentação: 1,5 g/l expresso em ácido tartárico.*

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

O **ácido láctico** aporta sensações de redondeza e suavidade, contribuindo para o equilíbrio gustativo do vinho. Além disto, favorece a formação de ésteres de ácido láctico, como lactato de etila e isoamila, que são contribuintes importantes para o bouquet do vinho.

ASPETO FÍSICO

Líquido ligeiramente amarelado.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 793 (REV.2)

Riqueza	87.5 – 88.5
Densidade [g/ml]	1.20 – 1.22
Cinzas sulfatadas [%]	< 0.05
Cloretos[g/kg]	< 1
Sulfatos [g/kg]	< 0.1
Metais pesados [mg/kg]	< 5
Cd [mg/kg]	< 1
Fe [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 0.5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 1
Cianetos [mg/kg]	< 1
Ácido cítrico, oxálico, tartárico, fosfórico	Passa teste
Açúcar	Passa teste
Ácido cítrico	Passa teste

CONSERVAÇÃO

Manter no recipiente original num local fresco e seco.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumir de preferencia: no prazo de 5 anos após a abertura.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.