

Pure Vin®

Acidificante de mosto e vinhos.

FUNCIONALIDADES

O Purac Vin é composto por 88% de ácido láctico e é usado como acidificante para corrigir a acidez dos mostos e vinhos. É uma alternativa ao ácido tartárico para acidificar mostos e vinhos. As características são as seguintes:

- Funciona de forma mais eficaz no aumento da acidez total, devido à maior solubilidade dos seus sais com potássio.
- A sua adição provoca uma ligeira queda no pH, embora menor do que através do uso de ácido tartárico e sempre previsível.
- Confere aos vinhos estabilidade química e microbiológica, bem como uma melhoria nas suas qualidades organolépticas.
- Como resultado da ausência de precipitados, os vinhos têm uma maior capacidade tampão.
- O ácido láctico adicionado aos mostos e vinhos é mantido após a estabilização a frio, podendo até ser adicionado momentos antes do engarrafamento, sem causar problemas de precipitação na garrafa.

APLICAÇÃO

- Na colheita, 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 por fermentação láctica de açúcares.

DOSAGEM

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

Vinho: 0,5-2 ml/l

1,13 ml/l de PuracVin aumenta 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 como ácido tartárico.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

O ácido láctico proporciona sensações de arredondamento e suavidade, contribuindo para o equilíbrio do sabor do vinho. Além disso, favorece a formação de ésteres lácticos como o etillactato e o isoamilo, que são importantes contribuintes para o bouquet de vinho.

COMO USAR

Dissolva previamente numa parte do vinho a tratar e aumente o volume total, garantindo a sua homogeneidade.

APARÊNCIA FÍSICA

Pó cristalino branco.

APRESENTAÇÃO

Contentor de 25 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 752 (rev.3)

Riqueza [%]	87.5 – 88.5
Densidade [g/ml]	1.20 – 1.22
Cinza sulfatada [%]	< 0,05
Cloretos [g/kg]	< 1
Sulfatos [g/kg]	< 0,1
Metais pesados [mg/kg]	< 5
CD [mg/kg]	< 1
Fe [mg/kg]	< 10
Como [mg/kg]	< 0,5
PB [mg/kg]	< 1
Hg [mg/kg]	< 1
Cianetos [mg/kg]	< 1
Acido cítrico, oxálico, tartárico, fosfórico	Teste de aprovação
Açúcar	Teste de aprovação
Acido cítrico	Teste de aprovação

COMO ARMAZENAR

Guarde no recipiente original, num local fresco e seco.

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

Data ótima de consumo: 5 anos.

RGSEAA: 31.00391/CR

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