

Vin® pur

Acidificator pentru musturi și vinuri.

CARACTERISTICI

Purac Vin conține 88% acid lactic folosit ca acidificator pentru a corecta aciditatea musturilor și vinurilor. Este o alternativă la acidul tartaric pentru acidificarea musturilor și vinurilor. Caracteristicile sunt următoarele:

- Funcționează mai eficient în creșterea acidității totale, datorită solubilității mai mari a sărurilor sale cu potasiu.
- Adăugarea sa provoacă o ușoară scădere a pH-ului, deși mai mică decât prin utilizarea acidului tartaric și întotdeauna previzibilă.
- Oferă vinurilor stabilitate chimică și microbiologică, precum și o îmbunătățire a calităților organoleptice.
- Ca urmare a absenței precipitațiilor, vinurile au o capacitate tampon mai mare.
- Acidul lactic adăugat musturilor și vinurilor este menținut după stabilizarea la rece și poate fi adăugat chiar cu câteva momente înainte de îmbuteliere, fără a cauza probleme de precipitații în sticlă.

APLICAȚIE

- În recoltă, ca acidificator al must-ului.
- În vinuri albe, roz și roșii pentru corectarea acidității în timpul proceselor de producție.
- Înainte de îmbutelierea vinurilor albe, rozate și roșii.

COMPOZIȚIE

Acid lactic (E-270) de origine naturală obținut prin fermentația lactică a zaharurilor.

DOZAJ

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

Vin: 0,5-2 ml/l

1,13 ml/l de PuracVin crește aciditatea unui vin cu 1 g/l exprimat în acid tartaric.

Limita maximă de acidificare:

- Struguri proaspeți, must, most parțial fermentat și vin nou în procesul de fermentație: 1,5 g/l exprimat ca acid tartaric.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Acidul lactic oferă senzații de rotunjitate și finețe, contribuind la echilibrul gustului vinului. În plus, favorizează formarea de esteri lactici precum etil lactat și isoamil, care sunt contributory importanți la buchetul de vin.

CUM FOLOSEȘTI

Dizolvați anterior într-o parte a vinului ce urmează să fie tratată și adăugați volumul total, asigurând omogenitatea acestuia.

ASPECT FIZIC

Pulbere cristalină albă.

PREZENTARE

Recipient de 25 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

EP 752 (rev.3)

Averea [%]	87.5 – 88.5
Densitate [g/ml]	1.20 – 1.22
Cenușă sulfată [%]	< 0,05
Cloruri [g/kg]	< 1
Sulfați [g/kg]	< 0.1
Metale grele [mg/kg]	< 5
CD [mg/kg]	< 1
Fe [mg/kg]	< 10
Ca [mg/kg]	< 0,5
PB [mg/kg]	< 1
Hg [mg/kg]	< 1
Cianuri [mg/kg]	< 1
Acid citric, oxalic, tartaric, fosforic	Testul de promovare
Zahăr	Testul de promovare
Acid citric	Testul de promovare

CUM DEPOZITEZI

Păstrează în recipientul original, într-un loc răcoros și uscat.

Odată deschisă, ar trebui folosită cât mai curând posibil.

Data optimă de consum: 5 ani.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Internațional Oenologic și Regulamentului (UE) 2019/934 și cu modificările ulterioare.