

ACIDO L-LATTICO

L'acido Lattico (E270) viene utilizzato in enologia come regolatore di sapidità. Grazie alla sua caratteristica intrinseca di essere meno aggressivo viene preferito agli altri acidi regolatori. Il Reg. CE 606/2009 regola le acidificazioni possibili nelle zone C I, C II, C III, e C III b, con Acido Lattico in concomitanza di Acid L-Malico e Acido Tartarico. Viene inoltre utilizzato come conservante, aroma e antibatterico nei processi produttivi di : dolci, pasticceria, bibite, prodotti caseari, confetture e marmellate, sottolio e sottaceti.

Dosi d'impiego e modalità :

Per l'utilizzo dell'acido L-Lattico bisogna attenersi alle leggi vigenti nella Comunità Europea. Sui mosti max 190 ml/hl, sui vini max 315 ml/hl. Aggiungere direttamente alla massa in agitazione.

Composizione e confezione :

Acido L-Lattico 80% di origine naturale. Flacone da 1 lt. Conservare in luogo fresco e asciutto.



Scheda tecnica



EMPORIO ENOLOGICO ALBESE

TECNOLOGIE E SERVIZI PER L'INDUSTRIA
ENOLOGICA ED ALIMENTARE

strada Porini, 1/b - 12050 Guarene (CN) Italia
tel. +39 0173 35937 - fax +39 0173 35562

[www. emporioenologico.com](http://www.emporioenologico.com) - eea@emporioenologico.com