

TRATTAMENTI SPECIFICI

ACIDO L(+)-LATTICO

Acidificante

	<p>COMPOSIZIONE Soluzione all'80% (p/p) di E 270 acido L(+)-lattico di origine naturale.</p>
	<p>APPLICAZIONI Correzione dell'acidità di mosti e vini.</p>
	<p>DOSI Su uve fresche, mosti parzialmente fermentati, vini nuovi ancora in fermentazione limitatamente alle zone C I, C II, C III a e C III b: fino a un massimo di fino a un massimo di 225 g o 190 ml di soluzione per ettolitro (salvo deroghe). Su vino: fino a un massimo di 375 g o 315 ml di soluzione per ettolitro (salvo deroghe e sempre limitatamente alle zone di cui sopra). Tutti i limiti qui riportati sono riferiti al Reg. (CE) N. 606/2009 - Reg. (UE) 2019/934 (applicato a decorrere dal 7 dicembre 2019). Tale regolamento prevede la possibilità di acidificare mosti e vini con acido L-lattico congiuntamente ad acido tartarico, acido L-malico e acido DL-malico. Nel caso si utilizzino nello stesso mosto o vino altri acidi organici, è necessario calcolare la quantità massima di acido L-lattico utilizzabile nel rispetto dei limiti fissati dal regolamento.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Addizionare direttamente al mosto o al vino sotto agitazione.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 25 kg Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto con caratteristiche conformi a: Regolamento (UE) 231/2012 Codex Œnologique International. Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (CE) N. 606/2009 Regolamento (UE) 2019/934 (applicato a decorrere dal 7 dicembre 2019)</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e professione o dall'utilizzo improprio del prodotto.