



Wine

ACIDO LATTICO

Caratteristiche Generali

L'acido lattico è un acido naturale che si forma - a seguito della fermentazione operata dai fermenti lattici - nei cibi fermentati ed è infatti contenuto in tutti i cibi ottenuti con questo processo e contribuisce a conferire ad alcuni di questi come lo yogurt e molti formaggi il loro gusto caratteristico.

L'acido lattico svolge numerose funzioni:

conferisce un particolare aroma ai cibi in cui è contenuto;

ha funzione tampone del pH;

è un antibatterico;

è utilizzato nella disinfezione delle confezioni di carni e pesce svolgendo un efficace funzione antibatterica ed aumentando la shelf life.

L'acido lattico è utilizzato in marmellate, confetture, panna a lunga conservazione, mozzarella e ortaggi in scatola, pane comune, pasticceria, pasta fresca, bibite, salse, sorbetti, prodotti caseari, maionese e altri cibi elaborati. In confronto all'acido citrico a parità di acidificazione ha un impatto inferiore sull'acidità percepita in bocca, rendendo l'acido lattico più adatto ad alimenti in cui non si voglia modificare eccessivamente il sapore.

L'Acido L-Lattico (E270) viene utilizzato in enologia come regolatore di acidità e come esaltatore 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; CIII e C III b. con Acido Lattico in concomitanza di Acid L-Malico, DL-Malico e Tartarico.

Dosi d'impiego

Per l'utilizzo dell'acido L-Lattico bisogna attenersi alle leggi vigenti nella Comunità Europea.

Sui Mosti max 190 ml/ Hl

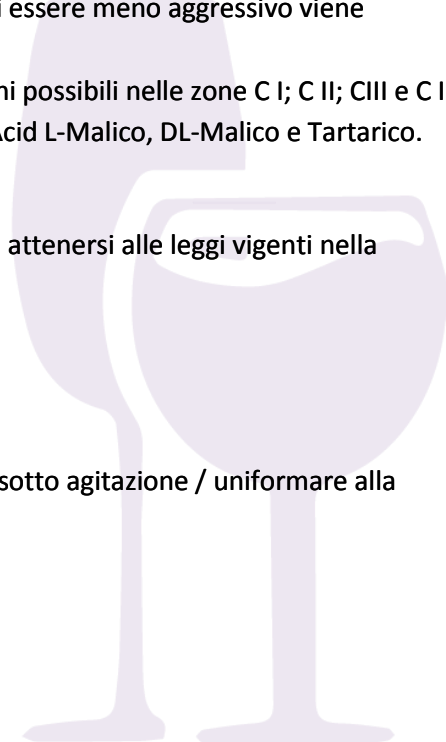
Sui Vini Max 315 ml/ Hl

Modalità d'uso

Addizionare direttamente alla soluzione sotto agitazione / uniformare alla massa da trattare.

Composizione

Acido L- Lattico 80% di origine naturale.





Wine

Confezione e Conservazione

Bottiglia da 1 kg, tanica da 25 Kg, IBC da 1000 Kg.

Conservare L'acido L Lattico in un luogo fresco e asciutto.

Rev.7/03.2019

