ACIDO L-LATTICO

REGOLATORI DI ACIDITÀ

Birra

Caratteristiche generali

L'acido lattico all'80% è un prodotto utilizzato per aumentare l'acidità del mosto, migliorando le condizioni di ammostamento e fermentazione.
Il dosaggio ottimale dipende da diversi fattori, tra cui l'alcalinità dell'acqua, i sali aggiunti e il profilo dei malti impiegati.

Prima dell'utilizzo si consiglia di misurare il pH del mash e, se necessario, intervenire con aggiunte graduali di acido lattico comprese tra 0,10 e 0,15 mL/L.

Composizione

Acido lattico 80%.

Dosaggio

Si consiglia di effettuare prove preliminari in laboratorio per determinare il corretto dosaggio.

Modalità d'uso

Aggiungere l'acido lattico alla massa da trattare.

Confezione e conservazione

Bottiglia da 1 kg, tanica da 25 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.

Rev. 01/05.2026

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com