



# Acide Lactique

Acidification des moûts, des vins en fermentation et des vins.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : Acide L(+) lactique naturel (E270).
- **Intérêt œnologique** : Acidification des moûts, des vins en fermentation et des vins. Augmentation de l'acidité de titration (pas d'effet sur le pH).



## MODE D'EMPLOI

- Diluer dans 10 fois son poids en moût ou vin et incorporer à l'ensemble du volume en homogénéisant.
- **Dose d'emploi** : Dose à déterminer avec son œnologue selon pH, acidité totale et objectif.  
Pour augmenter l'acidité totale de 1g/L exprimé en acide sulfurique, il faut apporter 1,8 g/L d'acide L(+) lactique soit 17 cL/hL.  
Pour augmenter l'acidité totale de 1g/L exprimé en acide tartrique, il faut apporter 1,2 g/L d'acide L(+) lactique soit 11,3 cL/hL.

### • Doses maximales légales (selon RUE 2019/934) :

- *Raisin frais, moût de raisin partiellement fermenté et vin nouveau encore en fermentation* : 1,5 g/L exprimé en acide tartrique (soit 20 meq/L), soit 17cL/hL d'acide lactique.
- *Vins finis* : 2,5 g/L exprimé en acide tartrique (soit 33.3 meq/L), soit 28,2 cL/hL d'acide lactique.

**Réglementation UE** : Se référer aux règles administratives en vigueur. Tenir un registre de manipulation et un registre de détention.



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Liquide incolore
- **Odeur** : Acide
- **Densité (20°C)** : 1,19 - 1,21 g/mL

### CHIMIQUES

- **Pureté** : 95 - 105 %
- **Teneur** : 88 - 89 %
- **Sulfates** : <1 g/kg

### LIMITES

- **Fer** : < 10 ppm
- **Plomb** : < 0,5 ppm
- **Mercure** : < 1 ppm
- **Arsenic** : < 3 ppm
- **Cadmium** : < 1 ppm
- **Cyanure** : < 1 ppm
- **Chlorures** : < 0,1 %
- **Cendres sulfuriques** : < 0,1 %



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Bidons de 6 kg.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.