

ÁCIDO LÁCTICO

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Conservante (E-270)

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Mejora gustativa por su carácter suave y prolongado.

Aumento de la formación de ésteres del ácido láctico (etilactato e isoamil-lactato), bouquet más intenso y atractivo.

Aumento de la acidificación:

La caída de pH es inferior (en comparación con la aportación de ácido tartárico) ya que su pKa es de 3,86.

Mayor solubilidad de sus sales con el potasio. No disminuye la acidez total tras la estabilización por frío.

Mayor capacidad tampón al no tener precipitados.

Mayor incremento de la acidez total conservando la concentración de potasio.

Estabilidad microbiológica.

Mayor estabilidad de la materia colorante.

Ahorro económico. No es necesario pasar el vino de nuevo a frío tras añadir **ácido láctico** (al contrario que con el ácido tartárico).

Predicción con mayor exactitud de la acidez del vino.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Según necesidades.

Dosis máxima legal

Uvas frescas, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado y vino nuevo en proceso de fermentación: 1,5 g/l expresado en ácido tartárico.

Vino: 2,5 g/l expresado en ácido tartárico.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Añadir a la totalidad del volumen a tratar.

Homogeneizar cuidadosamente.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1, 25 Y 1.200 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores.

Evitar temperaturas extremas.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.
AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.
NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.
Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Revisión: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com