

ACIDO LATTICO E270 (80%)

DESCRIZIONE

ACIDO LATTICO L(+) naturale, prodotto per fermentazione dallo zucchero.

Nome chimico: Acido Lattico/Acido 2-idrossipropionico.

Formula chimica: C₃H₆O₃

Peso molecolare: 90,08

EINECS: 200-018-0

Conforme: FCC e EUSFA.

Liquido chiaro perlopiù incolore e inodore, dal gusto acido. Costituito da una miscela di Acido Lattico e Lattato dell'Acido Lattico.

Specifiche:

Colore max. 100 apha

Purezza (L-isomero) min. 95 %

Titolo (p/p) 79,5 - 80,5 %

Ceneri solfatate max. 0,1 %

Metalli pesanti max. 10 mg/Kg

Ferro max. 10 mg/Kg

Arsenico max. 1 mg/Kg

Piombo max. 5 mg/Kg

Mercurio max. 1 mg/Kg

Calcio max. 20 mg/Kg

Cloruri max. 10 mg/Kg

Solfati max. 20 mg/Kg

Zuccheri riducenti conforme FCC

Densità (a 20°C) 1,18 - 1,2 g/ml

IMPIEGO

Questo prodotto, che con la sua acidità funge da conservante e da regolatore della microflora, viene utilizzato come acidificante e regolatore dell'acidità. Disperdere direttamente nel mosto o vino da trattare.

Su uve fresche, mosti parzialmente fermentati: massimo 225 g o 190 ml/hl.

Su vino: massimo 375 g o 315 ml/hl.

CONFEZIONI

Da 1 kg e da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.