

ÁCIDO LÁCTICO E270 (80%)

DESCRIPCIÓN

Ácido Láctico L(+) natural, producido por fermentación del azúcar.

Nombre químico: Ácido Láctico/Ácido 2-hidroxipropiónico.

Fórmula química: $C_3H_6O_3$

Peso molecular: 90,08

EINECS: 200-018-0

Conforme: FCC y EUSFA.

Líquido claro en su mayoría incoloro e inodoro, de sabor ácido. Constituido por una mezcla de Ácido Láctico y Lactato de Ácido Láctico.

ESPECIFICACIONES

Color máx. 100 apha

Pureza (L-isómero) mín. 95 %

Título (p/p) 79,5 - 80,5 %

Cenizas sulfatadas máx. 0,1 %

Metales pesados máx. 10 mg/Kg

Hierro máx. 10 mg/Kg

Arsénico máx. 1 mg/Kg

Plomo máx. 5 mg/Kg

Mercurio máx. 1 mg/Kg

Calcio máx. 20 mg/Kg

Cloruros máx. 10 mg/Kg

Sulfatos máx. 20 mg/Kg

Azúcares reductores conforme FCC

Densidad (a 20°C) 1,18 - 1,2 g/ml

EMPLEO

Este producto, que con su acidez actúa como conservante y regulador de la microflora, se utiliza como acidificante y regulador de la acidez. Dispersar directamente en el mosto o vino a tratar.

En uvas frescas, mostos parcialmente fermentados: máximo 225 g o 190 ml/hl.

En vino: máximo 375 g o 315 ml/hl.

PRESENTACIONES

De 1 Kg y de 25 kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y sin olores. El producto mantiene intactas sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en poco tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas adecuadas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.