

ÁCIDO LÁCTICO E270 (80%)

DESCRIÇÃO

Ácido Láctico L(+) natural, produzido por fermentação do açúcar.

Nome químico: Ácido Láctico/Ácido 2-hidroxipropiónico.

Fórmula química: $C_3H_6O_3$

Peso molecular: 90,08

EINECS: 200-018-0

Conforme: FCC e EUSFA.

Líquido claro maioritariamente incolor e inodoro, de sabor ácido. Constituído por uma mistura de Ácido Láctico e Lactato do Ácido Láctico.

ESPECIFICAÇÕES

Cor max. 100 apha

Pureza (L-isômero) min. 95 %

Título (p/p) 79,5 - 80,5 %

Cinzas sulfatadas max. 0,1 %

Metais pesados max. 10 mg/Kg

Ferro max. 10 mg/Kg

Arsênico max. 1 mg/Kg

Chumbo max. 5 mg/Kg

Mercúrio max. 1 mg/Kg

Cálcio max. 20 mg/Kg

Cloretos max. 10 mg/Kg

Sulfatos max. 20 mg/Kg

Açúcares redutores conforme FCC

Densidade (a 20°C) 1,18 - 1,2 g/ml

UTILIZAÇÃO

Este produto, que com a sua acidez funciona como conservante e regulador da microflora, é utilizado como acidificante e regulador da acidez. Dispersar diretamente no mosto ou vinho a tratar.

Em uvas frescas, mostos parcialmente fermentados: máximo 225 g ou 190 ml/hl.

Em vinho: máximo 375 g ou 315 ml/hl.

EMBALAGEM

De 1 Kg e de 25 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e livre de odores. O produto mantém intactas as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechar cuidadosamente e conservar em local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado.

Utilizar o produto em curto prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas adequadas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.