

TEJSAV

ACIDE LACTIQUE OENO (SAVANYÍTÓ)

JAVÍTÓK

88%-os tejsav-oldat. Engedélyezett határérték és savtartalom-növelési jelentés.

BORÁSZATI ALKALMAZÁSA

Ez a természetes eredetű tejsav (ACIDE LACTIQUE OENO) a cukrok tejsavas erjedése révén kerül kinyerésre.

A termék a nagyon érett és savasságban hiányos szőlők mustja savtartalmának növelésére használatos, de boroknál is használható.

Az ACIDE LACTIQUE OENO alkalmazását a malolaktikus erjedés előtt vagy után is lehet tervezni. Ebben az esetben a malolaktikus erjedés során a baktériumok által termelt tejsav-tartalomhoz hozzáadódik.

ALKALMAZÁSI MÓD

Hozzáadás előtt oldja fel az ACIDE LACTIQUE OENO-t a súlyának tízszeres mennyiséggel megfelelő mustban vagy borban!

ALKALMAZÁSI DÓZISOK

A koncentrációt laborban kell meghatározni az össz-savasság és pH érték függvényében, valamint a kezelendő termék kóstolása mellett.

- 1 gramm borkősav 1,1 ml ACIDE LACTIQUE OENO-nak felel meg.
- 1 gramm H₂SO₄ 1,7 ml ACIDE LACTIQUE OENO-nak felel meg.
- Fehér- és rozéboroknál : 3 g/hL -tól 15 g/hL-ig a frissesség és harmónikusság érdekében.
- Vörösboroknál: 10 g/hL -tól 20 g/hL-ig: egy kis frissesség hozzáadásáért a végén, csökkentve minden esetleges keserű érzetet.

ÖSSZETÉTEL	88%-os tejsav-oldat
TULAJDONSÁGOK	Halmazállapot: folyékony
DÓZISOK	A koncentráció laborban határozható meg az össz-savasság és pH érték függvényében, valamint a kezelendő termék kóstolása mellett.
ALKALMAZÁS	Oldjuk fel az ACIDE LACTIQUE OENO -t a súlyának tízszeres mennyiségű mustban vagy borban, a termékhez történő hozzáadás előtt!
TÁROLÁS	Száraz, jól szellőző és szagoktól mentes helyen tárolandó, 5°C és 25°C közötti hőmérsékleten. Felbontás után a terméket rövid időn belül fel kell használni!
KISZERELÉS	1 literes flakonok 10 és 25 kg-os kannák 1200 kg-os konténerek