

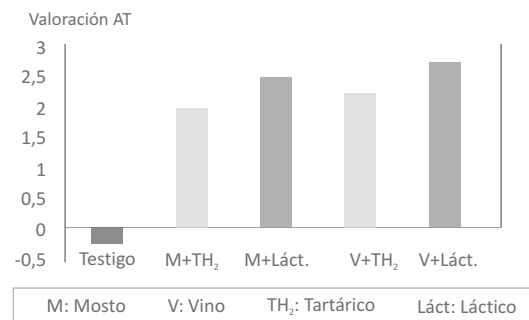
PURAC VIN

Acidificante de mostos y vinos

CARACTERÍSTICAS

Purac Vin es ácido láctico al 88% que se usa como acidificante para corregir la acidez en mostos y vinos. Resulta alternativa al ácido tartárico para acidificar mostos y vinos. Las características son las siguientes:

- Rinde de manera más eficaz en el incremento de la acidez total, debido a la mayor solubilidad de sus sales con el potasio.
- Su adición provoca una ligera caída del pH, aunque menor que mediante la utilización de ácido tartárico y siempre predecible.
- Confiere a los vinos una estabilidad química y microbiológica, además de una mejora de sus cualidades organolépticas.
- Como consecuencia de la ausencia de precipitados, los vinos presentan una capacidad tampón mayor.
- El ácido láctico adicionado en mostos y vinos se mantiene después de la estabilización por frío, pudiendo incluso adicionarse momentos previos al embotellado, sin producir problemas de precipitación en botella.



Efecto sobre la acidez total de los ácidos láctico y tartárico.

APLICACIÓN

- En vendimia, como acidificante del mosto.
- En vinos blancos, rosados y tintos para la corrección de la acidez durante los procesos de elaboración.
- Previo al embotellado de vinos blancos, rosados y tintos.

COMPOSICIÓN

Ácido láctico (E-270) de origen natural obtenido por fermentación láctica de azúcares.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

El **Ácido láctico** aporta sensaciones de redondez y suavidad, contribuyendo al equilibrio gustativo del vino. Además, favorece la formación de ésteres del láctico como lactato de etilo e isoamilo que son importantes contribuyentes al bouquet del vino

DOSIS

1,13 ml/l de PuracVin incrementa la acidez de un vino en **1 g/l expresado en ácido tartárico**.

ATENCIÓN: la acidificación máxima permitida en vinos es de 4 g/l expresado en ácido tartárico.

MODO DE EMPLEO

PuracVin se utiliza directamente sobre el mosto o vino, asegurando su homogeneidad.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

Riqueza [%]	87,5-88,5
Cloruros [g/kg]	< 1
Sulfatos [g/kg]	< 1
Fe [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 0,5
As [mg/kg]	< 1
Cianuros [mg/kg]	< 1
Metales pesados [mg/kg]	< 5
Densidad [g/ml]	1.20 - 1.22
Cenizas sulfatadas [%]	< 0.05
Ácido cítrico, oxálico, tartárico, fosfórico	Pasa test
Azúcar	Pasa test

ASPECTO FÍSICO

Líquido ligeramente amarillento.

PRESENTACIÓN

Envase de 25 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.

PURAC VIN® es una marca registrada de PURAC.