

# ACIDO LATTICO NATURALE

Acidificante per mosti e vini

## **CARATTERISTICHE**

*Aspetto: liquido chiaro incolore ed inodore, dal gusto acido.*

*Soluzione all'80% (p/p) di E 270 acido L-lattico di origine naturale.*

## **DOSI**

*Su uve fresche, mosti parzialmente fermentati, vini nuovi: massimo di 225 g o 190 ml di soluzione per ettolitro (salvo deroghe).*

*Su vino: fino a un massimo di 375 g o 315 ml di soluzione per ettolitro (salvo deroghe).*

## **MODALITA' D'USO**

*Addizionare direttamente al mosto o al vino sotto agitazione.*

## **CONFEZIONI E CONSERVAZIONE**

*Tanica da 25 kg.*

*Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, ventilato e richiudere accuratamente la confezione.*

*Prodotto per uso enologico previsto dal Regolamento (CE) N. 606/2009 e conforme alla Direttiva 2008/84/CE.*