

# 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.

### EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

[info@ever.it](mailto:info@ever.it) | [www.ever.it](http://www.ever.it)



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.