

ACIDE LACTIQUE

E 270

Acide L(+) lactique naturel. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) n°2019/934 et au Food Chemical Codex (FCC).

Caractéristiques physiques

Aspect	Liquide
Couleur de la solution	Limpide ou légèrement jaunâtre
Odeur	Acide

Analyse chimique

Pureté	88%
Densité (20°C).....	1,20-1,22 g/mL
Cendres sulfuriques	< 0,1 %
Chlorures.....	< 0,1 %
Sulfates	< 0,25%
Cyanure	< 1 ppm
Fer.....	< 10 ppm
Plomb.....	< 0.5 ppm
Mercuré	< 1 ppm
Cadmium.....	< 1 ppm
Arsenic	< 3 ppm

Emploi en Oenologie

Propriétés : pour acidifier les moûts, les vins en fermentation et les vins

Autorisation d'emploi et doses maximales d'emploi, selon le Règlement (UE) n°1308/2013 :

- ▶ Raisin frais, moût de raisin partiellement fermenté et vin nouveau encore en fermentation :
1,5 g/L exprimé en acide tartrique (soit 20 meq/L)
Soit 17 cL/hL d'acide lactique en référence.
- ▶ Vins finis :
2,5 g/L exprimé en acide tartrique (soit 33,3 meq/L)
Soit 28,4 cL/hL d'acide lactique en référence.

Se conformer aux règles administratives en vigueur. Détention d'un registre de manipulation et d'un registre détention.

Il est recommandé de consulter votre œnologue pour faire les tests préalables avant traitement.

Recommandation de conservation

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée (hors gel) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.

DLUO (emballage non ouvert) : 30 mois.

Conditionnement

Bidon de 12 kg et de 25 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature