



# Boerovin

Ácido L(+) láctico líquido al 80 %

## Descripción del producto

Boerovin es ácido láctico líquido especialmente indicado para la producción de vino.

La pureza de Boerovin se ajusta a los requerimientos de calidad exigidos por la industria enológica. El contenido de ácido láctico en Boerovin es del 80%. Los ácidos de la uva forman parte de la estructura del vino, que junto a su contenido alcohólico, protegen el vino de contaminaciones microbianas indeseables, especialmente bacterias. Niveles de 5 gr/l de acidez total, medidas en ácido tartárico, aseguran dicha protección, aconsejando que este valor no esté por debajo en cualquier etapa de la vinificación. El objetivo del tratamiento es aumentar la acidez para proporcionar protección microbiológica adicional y mejorar la intensidad del sabor.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 606/2009. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Testado en laboratorio para garantizar la pureza y calidad.

## Dosis

Parte del ácido láctico presente está en forma unida en ácido láctico altamente concentrado. En el caso del 80% de ácido láctico corresponde al 7 - 8%. Dependiendo de la temperatura, la hidrólisis de esta proporción se retrasa después añadirlo en la bebida. Esto debe tenerse en cuenta al verificar la acidez, determinando la acidez total utilizando una valoración simple con NaOH.

Incremento de acidez deseado (g/L) de*)	Boerovin (mL/100 L)	o g/100 L
0.5	63	75
1.0	126	150
1.5	188	225
2.0	251	300
2.5	313	375
3.0	376	450

\*)Acidez total medida en ácido tartárico

La acidificación solo está permitida en las zonas vitícolas A y B de la UE en los años que reciben un permiso especial. En tales casos, la acidificación del mosto no debe exceder de 1.5 g / L, expresada en ácido tartárico. En vino, la acidificación máxima, expresada como ácido tartárico, es de 2.5 g / L. Esto se aplica sin restricción a la zona vitícola C.

## Beneficios de boerovin

- No se degrada
- Sin riesgo de precipitación de cristales con pérdida de potasio asociada.
- Organolépticamente más suave que el ácido málico y cítrico.
- Producto líquido: sin disolución, sin aglomeración, se puede dosificar directamente.

## Conservación

Almacenar en frío. Una vez abiertos, los envases deben ser cerrados inmediatamente después de su utilización. Se recomienda usar en el menor tiempo posible. La empresa no se hace responsable de un uso o almacenamiento indebido.