



Boerovin

Acido lattico biologico (+) (soluzione 80 %)

Descrizione del prodotto

Boerovin è un acido lattico liquido adatto per la produzione di vino di uva e di frutta. La purezza di Boerovin corrisponde alle richieste della qualità per alimenti. Contenuto di acido lattico puro: 80 %. Gli acidi di frutta formano la spina dorsale del vino. In combinazione con un contenuto alcolico sufficiente, lo proteggono dall'andare a male ad opera di microbi ad esempio attraverso batteri. Questa protezione viene garantita a partire da un'acidità totale titolabile di ca. 5 g/L, calcolato come acidità del vino. Non si dovrebbe mai scendere al di sotto di questo limite critico in nessuno stadio della produzione del vino. Lo scopo del trattamento è l'aumento dell'acidità come protezione microbiologica aggiuntiva e per migliorare l'intensità del gusto.

Il suo utilizzo è ammesso in base alla legislazione attualmente in vigore. La sua purezza e qualità sono state testate da laboratori specializzati.

Dosaggio

Nell'acido lattico altamente concentrato è contenuta una parte di acido lattico in forma legata. In un acido lattico al 80 % i questo corrisponde al 7 - 8 %. Questa parte si idrolizza dopo l'aggiunta alla bevanda protrandosi nel tempo dipendentemente dalla temperatura. Durante il controllo dell'acidità attraverso la determinazione dell'acidità totale titolabile attraverso una semplice titolazione con NaOH bisogna tenere conto di questo.

Aumento acidità desiderato (g/L) per*)	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

*) acidità totale titolabile, calcolata come acidità del vino

Nel settore enologico l'acidificazione è permessa nell'EU nelle zone vinicole A e B con uno speciale permesso. In questi casi l'acidificazione del mosto d'uva non può eccedere i 1.5 g/L espressi in acido tartarico. Nel vino l'acidificazione massima, espressa in acido tartarico è 2,5 g/L. Impiego senza restrizioni nella zona vinicola C.

Vantaggi di Boerovin

- Non è biodegradabile
- Nessun pericolo di precipitazioni di cristalli con conseguente perdita di potassio
- Sensorialmente più delicato e armonico rispetto all'acido malico e citrico
- Liquido – non bisogna scioglierlo – non crea grumi – dosabile direttamente

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco. Richiudere ermeticamente le confezioni aperte e consumare entro breve.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).
Versione 003 – 11/2019 JM – stampato 22.04.2020