



# Boerovin

Acide L(+) lactique biologique (solution à 80 %)

## Description du produit

Boerovin est un acide L(+)-lactique de pureté élevée spécialement adapté à l'acidification, des moûts et des vins. Boerovin se présente sous forme de solution contenant 80 % d'acide lactique.

Combinés à une teneur en alcool suffisamment élevée, l'acidité des vins contre les altérations microbiologiques. L'utilisation de Boerovin permet d'obtenir un niveau d'acidité favorisant une protection microbiologique efficace tout en impactant favorablement la saveur en bouche.

Produit conforme au règlement (UE) 2022/68 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

## Dosage

Une partie de l'acide lactique contenu dans Boerovin est sous forme liée (7 à 8 % de la solution). La libération par hydrolyse de cette fraction dépend de la température, en tenir compte lors de la titration de contrôle de l'acidité totale après traitement.

Augmentation de l'acidité totale souhaitée		Boerovin (ml/hl)	Boerovin (g/hl)
g/l acide tartrique	g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		
0,5	0,33	63	75
1,0	0,67	126	150
1,5	1	188	225
2,0	1,33	251	300
2,5	1,67	313	375

L'acidification des moûts et des vins n'est autorisée par la législation européenne que dans certaines zones viticoles (CI sous conditions, CII, CIII). Dans ce cadre, l'acidification des moûts/moûts en fermentation ne doit pas dépasser 1,5 g/l exprimé en acide tartrique et l'acidification des vins ne doit pas dépasser 2,5 g/l exprimé en acide tartrique.

## Avantages de Boerovin

- Non biodégradable
- Aucun risque de précipitation, ni de perte de potassium
- Par rapport aux acides tartrique et malique, l'acide lactique est plus doux et plus équilibré
- La forme liquide permet une incorporation et un dosage plus aisés

## Conservation

Conserver au frais. Les emballages entamés doivent immédiatement être refermés et utilisés rapidement.