



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

ACIDE LACTIQUE OENO

CORRECTEURS

Solution d'acide lactique à 88 %

Dose limite autorisée et déclaration d'acidification.

Applications Oenologiques

L'ACIDE LACTIQUE OENO, est d'origine naturelle, obtenu par la fermentation lactique des sucres. Il est utilisé pour acidifier les moûts issus de raisins très mûrs et insuffisamment acides ou sur vins.

L'emploi d'ACIDE LACTIQUE OENO peut être envisagé avant ou après fermentation malolactique, dans ce cas, il vient s'ajouter à la teneur en acide lactique produit par les bactéries au cours de la fermentation malolactique.

Mise en oeuvre

Délayer l'ACIDE LACTIQUE OENO dans 10 fois son poids de moût ou de vin avant de l'incorporer dans l'ensemble à traiter.

Dose d'emploi

La dose d'utilisation sera déterminée en laboratoire en fonction de l'acidité totale, du pH et de la dégustation.

-1 g d'ACIDE TARTRIQUE est équivalent à 1,1 mL d'ACIDE LACTIQUE OENO

-1 g d'H₂SO₄ est équivalent à 1,7 mL d'ACIDE LACTIQUE OENO

Sur blanc et rosé : 3 à 15 g/hL : pour un apport de fraîcheur et finesse.

Sur rouge : 10 à 20 g/hL : pour apporter de la fraîcheur en final. Estompe une éventuelle amertume.

Conditionnement et conservation

En flacon de 1 L

En bidon de 10 L et 25 kg

En container de 1200 kg

L'ACIDE LACTIQUE OENO doit être conservé dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur à température comprise entre 5 et 25 °C

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.