



# Acido L(+) Lattico

## Caratteristiche

E' detto anche acido lattico di fermentazione o ossipropionico. Si presenta come un liquido denso, sciropposo, limpido, incolore o appena gialliccio, inodore o con lieve odore caratteristico, di sapore acido, miscibile con acqua e con alcole in qualsiasi proporzione, in commercio si trova in soluzione all' 80%.

Naturalmente nei vini si può trovare da 1 a 4 g/lit di acido lattico.

La stabilità biologica dell' acido lattico lo rende interessante dal punto di vista enologico, la sua presenza sui mosti può arrivare ad ostacolare la fermentazione alcolica se oltre i 2-3 g/lit

## Dosaggi

A seconda delle correzioni da adottare

## Packaging:

Flacone da 1 kg, scatole da 15 kg, tanica da 5 kg, 10 kg, 25 kg