

## FICHE TECHNIQUE

# ACIDE LACTIQUE

### FORMULATION

Acide L(+) lactique naturel (E270).

### DOMAINE D'APPLICATION

Acidification des moûts, des vins en fermentations et des vins.

### DOSAGES RECOMMANDÉS

Pour augmenter l'acidité totale de 1 g/L exprimé en acide sulfurique, il faut apporter 1.8 g/L d'acide L(+) lactique soit 17 cl/hL.

Pour augmenter l'acidité totale de 1 g/L exprimé en acide tartrique, il faut apporter 1.2 g/L d'acide L(+) lactique soit 11.3 cl/hL .

Doses maximales légales (selon RCE 491/2009) :

- Raisin frais, moût de raisin partiellement fermenté et vin nouveau encore en fermentation : 1.5 g/L exprimé en acide tartrique (soit 20 meq/l), soit 17 cl/hL d'acide lactique.
- Vins finis : 2.5 g/l exprimé en acide tartrique (soit 33.3 meq/l), soit 28.2 cl/hL d'acide lactique.

Se référer aux règles administratives en vigueur. A déterminer avec son œnologue selon pH, acidité totale et objectif

### MODE D'EMPLOI

Diluer dans 10 fois son poids en moût ou vin et incorporer à l'ensemble du volume en brassant.

### SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES	
Aspect & couleur	Liquide incolore
Odeur	Acide
Densité (20°C)	1.19-1.21 g/mL
CHIMIQUES	
Pureté	95-105%
Teneur	88-89%
Sulfates	< 1g/kg

Chlorures	< 0.1 %
Cendres sulfuriques	< 0.1 %
Fer	< 10 ppm
Arsenic	< 3 ppm
Mercure	< 1 ppm
Plomb	< 0,5 ppm
Cadmium	< 1 ppm
Cyanure	< 1 ppm

### CONSERVATION

Dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur.

Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

### CONDITIONNEMENT

Bidon de 6 kg.



**LAMOTHE - ABIET**

Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE  
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

LC/13-11-2019

Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

[www.lamothe-abiet.com](http://www.lamothe-abiet.com)