

ACIDEX

Acidificante Composto



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ACIDEX é um acidificante que com suas doses reduzidas explica uma ação sinérgica no vinho, não provocando assim alterações no sabor, notas típicas obtidas através do uso de ácidos puros.

ACIDEX é composto pelos mesmos ácidos encontrados no vinho, por isso que corrige a acidez sem passar notas agregivas ao produto e sobretudo não tirando a estabilidade.

APLICAÇÃO

Usado nos vinhos com baixa acidez fixa, para dar um equilíbrio organoléptico. ACIDEX auxilia para deixar os vinhos mais equilibrados e harmônicos.

É aconselhável antes de tal emprego, um tratamento de estabilização biológica (microfiltração, pasteurização, correção de anidrido sulfuroso).

COMPOSIÇÃO

Mescla balanceada de ácidos correspondentes aos mesmos que são encontrados no vinho

MODO DE USO

Agregar ACIDEX diretamente no vinho mantendo em remontagem.

DOSE DE EMPREGO

85 - 90 g/hl eleva a acidez total do vinho em 1‰, em ácido tartárico

EMBALAGEM

- Sacos de 25 kg