

A MELHOR ESCOLHA PARA ACIDIFICAÇÃO DE MOSTOS E VINHOS

Benefícios:

Aumento da acidez total.

Diminuição do pH.

Estabilidade: Química e microbiológica.

Melhoria sensorial.

Custo efetivo.

Solução de ácido láctico a 88%, com elevada purificação relativamente a alguns subprodutos como os ácidos butírico, valérico, isovalérico e succínico entre outros compostos que poderão interferir negativamente nas características organolépticas do vinho.

Os ácidos orgânicos aumentam de forma significativa a composição, a estabilidade e todas as qualidades organolépticas do vinho. Os ácidos tartárico, málico e cítrico estão presentes naturalmente nas uvas. Os ácidos succínico, láctico e acético são resultado da fermentação alcoólica e atividade bacteriana.

Os ácidos contribuem significativamente para o equilíbrio e perfil do vinho. Se a acidez é muito baixa; o vinho torna-se “chato” e com falta de frescura e persistência. Se a acidez é muito alta; o vinho pode ser agressivo, áspero no palato e amargo. Isto faz com que a correção da acidez seja uma etapa crítica na arte de vinificação.

Atualmente o ácido mais utilizado para correções ácidas é o tartárico, contudo este ácido apresenta três inconvenientes: é difícil garantir o aumento da acidez total, a acidificação pode ser facilmente identificada na prova, e o preço deste produto varia anualmente. Estas desvantagens do ácido tartárico podem ser ultrapassadas com a utilização do **PURAC VIN**, um ácido láctico natural de elevada qualidade.

A grande vantagem da utilização do **PURAC VIN** é o aumento previsível da acidez total com uma ligeira queda do pH. O **PURAC VIN** é microbiologicamente estável, os preços não variam anualmente e o ácido láctico promove um resultado gustativo mais suave do que o ácido tartárico.

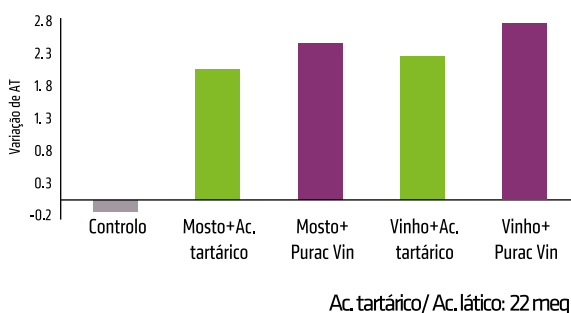
PURAC VIN é um acidificante de elevada qualidade e é um produto especificamente desenvolvido para o sector Enológico. Através da investigação de processos inovadores este produto foi desenvolvido para responder aos padrões de elevada qualidade dos Enólogos.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

Efeito na acidez total (AT), pH e potássio

Foram realizados ensaios em diferentes instituições em Espanha, França, Portugal e Itália, com adição de PURAC VIN e/ou ácido tartárico em mosto antes da FA ou vinho após a FA. A AT e o pH foram analisados antes e após a FA.

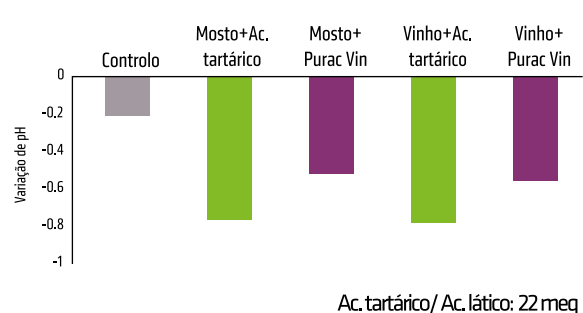
Efeito do ácido láctico e tartárico na acidez total
Estação Enológica de Almendralejo (Espanha)



ACIDEZ TOTAL (AT)

A adição de **PURAC VIN** resultou num maior aumento da AT em relação à adição de ácido tartárico. Este resultado foi observado em vinho e mosto e a sua causa está relacionada com o pKa do ácido láctico (3,86) que é superior ao pKa do ácido tartárico (3,01). Além disso, o potássio e os sais de cálcio do ácido láctico são solúveis enquanto que os do ácido tartárico são insolúveis.

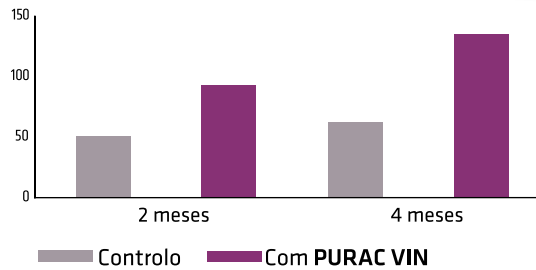
Efeito do ácido tartárico e láctico no pH
Estação Enológica de Almendralejo (Espanha)



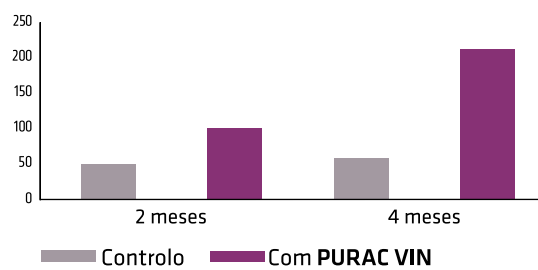
pH

A diminuição do pH com ácido tartárico é superior do que com purac vin porque o ácido tartárico é um ácido mais forte do que o ácido láctico. Se é utilizado o ácido tartárico para a correção da acidez, a diminuição do pH é imprevisível devido à precipitação de bitartrato de potássio. O **PURAC VIN** tem sais solúveis e por isso a diminuição do pH é mais previsível do que com ácido tartárico.

Lactato de etilo (mg/L)



Lactato de isoamilo (mg/L)



POTÁSSIO NO VINHO

O conteúdo mineral no mosto/vinho é superior quando é utilizado o **PURAC VIN** para acidificação em vez de ácido tartárico devido à elevada solubilidade dos sais de potássio e cálcio do ácido láctico. Quando é utilizado o ácido tartárico o bitartarato de potássio precipita. Um elevado conteúdo mineral no mosto/ vinho beneficia as suas qualidades organolépticas. Os resultados de ensaios realizados em Portugal (Estação Vinícola Nacional) e França (Instituto Enológico de Champagne) confirmam que a acidificação de mosto/ vinho com ácido láctico origina vinhos com mais potássio do que a acidificação com ácido tartárico.

MELHORIA SENSORIAL

O **PURAC VIN** contribui para a obtenção de vinhos mais redondos e macios e para um bom equilíbrio entre as notas doces e salgadas presentes no vinho. O **PURAC VIN** também promove a formação de esteres de lactato tal como o lactato de etilo e lactato de isoamilo que contribuem para o perfil aromático do vinho.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

ESPECIFICAÇÕES

Cor: máx. 25 Apha; Cheiro: aprovado no teste; Limpidez da solução: Limpido; Solubilidade: solúvel em água e etanol; Análises típicas: 87,5 a 88,5% (m/m); Densidade (20°C): 1,2 a 1,22 g/mL; Pureza: Cloretos ≤ 0,1% m/m; Metanol/ Ésteres metílicos ≤ 0,05% m/m; Cinzas sulfatadas/ resíduos na ignição ≤ 0,05% m/m; Sulfatos ≤ 0,1% m/m; Ferro ≤ 10mg/Kg; Arsénio (em AS) ≤ 1mg/Kg; Cádmio ≤ 1mg/Kg; Cianetos ≤ 1mg/Kg; Ácido cítrico: aprovado no teste; Ácido cítrico, oxálico, fosfórico e tartárico: aprovado no teste; Insolúveis em éter: aprovado no teste; Teste positivo para ácido: 1 em 10 mL de água papel litmus; Teste positivo para lactato: aprovado no teste; Substâncias carbonizáveis: aprovado no teste; Açúcares e outras substâncias reductoras: aprovado no teste; Ácidos gordos voláteis: aprovado no teste; Metais pesados ≤ 5mg/Kg; Mercúrio ≤ 1mg/Kg; Chumbo ≤ 0,5mg/Kg; Propriedades físico-químicas: Rotação óptica específica $[\alpha]_{D}^{21-22^{\circ}C}$: +2,6°

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

0,2 a 1mL /L

1,13ml/L de **PURAC VIN** aumenta a acidez do mosto/ vinho 1 g/L expresso em ácido tartárico.

Aplicar diretamente ao mosto ou vinho.

Utilizar de acordo com a legislação em vigor.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1, 5 e 25Kg

Embalagem fechada e selada de origem:

Local fresco e seco.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.