



A MELHOR ESCOLHA PARA ACIDIFICAÇÃO DE MOSTOS E VINHOS

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 RESULTA DO 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.

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

BENEFÍCIOS:

- ▶ Aumento da acidez total.
- ▶ Diminuição do pH.
- ▶ Estabilidade: Química e microbiológica.
- ▶ Melhoria sensorial.
- ▶ Custo efetivo.

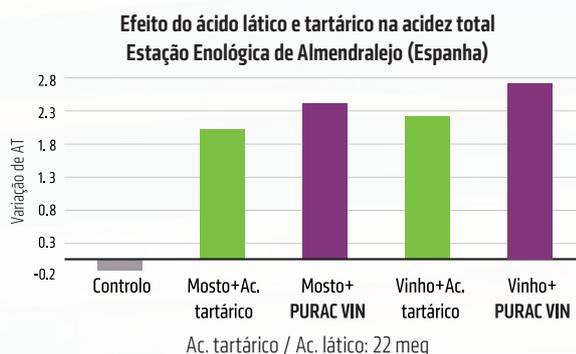
A grande vantagem da utilização do **PURAC VIN** é o aumento previsível da acidez total com uma ligeira queda do pH. O **PURAC VIN** é microbiologicamente estável, os preços não variam anualmente e o ácido láctico promove um resultado gustativo mais suave do que o ácido tartárico.

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

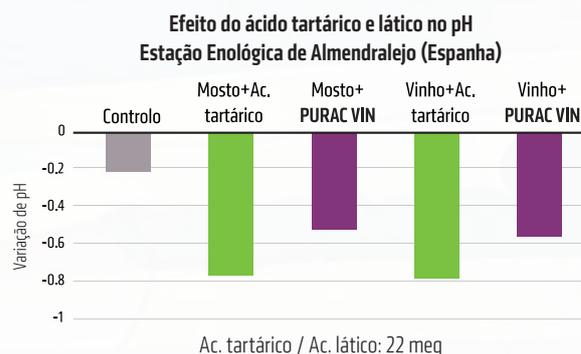
EFEITO NA ACIDEZ TOTAL (AT), PH E POTÁSSIO

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.



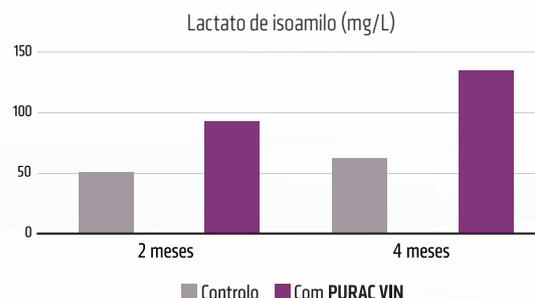
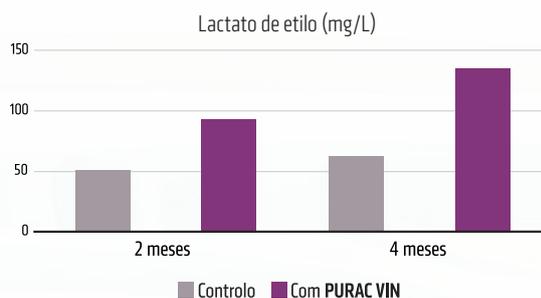
ACIDEZ TOTAL (AT)

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.



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.



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 bitartrato 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.

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.