

MIX Acid TLM

Zmes kyseliny vínnej, jablčnej a mliečnej

MixAcid sú okysľujúce prípravky navrhnuté spoločnosťou AEB Group a sú určené pre mušty i vína. MixAcid sú prípravky na báze kyseliny jablčnej, mliečnej a vínnej, ktoré poskytujú vínu guľatú chuť a zabraňujú výskytu nerovnováhy, ktorá by vznikla v dôsledku nadbytku niektorej z kyselín.

Tieto preparáty majú charakteristickú schopnosť predlžovať životnosť a pitnosť vína, posilňujú vnútornú antioxidačnú silu vín, a to vďaka zníženiu hodnoty pH.

Využitie MIX Acid TLM ukázalo, že celková kyslosť a stabilita prírodnej kyseliny vínnej je vyššia ako jediné pridanie kyseliny vínnej, niekedy dokonca o 30% viac, vďaka synergii troch kyselín, ktoré ju tvoria.

ZLOŽENIE

Kyselina L (+) vínna, kyselina L-jablčná, kyselina mliečna, voda q.s. do 100.

DÁVKOVANIE

20 meq / l v muštach.

33,3 meq / l vo vínach.

1,7 ml / l MIX Acid TLM prináša asi 10 meq / l, čo je 75 g / hl v kyseline vínnej. Kyslosť produkovaná na ml / l súvisí s hodnotami zložiek, to znamená, že sa neberie do úvahy možné vyžrážanie solí kyseliny vínnej.

Charakteristika	
ml na dosiahnutie 10 meq/L	1,7
hustota	1,16
ml na dosiahnutie 100 g/hL vztiahnuté na kyselinu vínnu	222
g na dosiahnutie 100 g/hL vztiahnuté na kyselinu vínnu	258
Povolené hodnoty vo víne	
meq/L	33,3
mL/hL	555
g/hL	644
Povolené hodnoty v mušte	
meq/L	20
mL/hL	333
g/hL	387

DODATOČNÉ INFORMÁCIE

Bezpečnostné opatrenia na použitie: spotrebujte rýchlo po otvorení; nemiešajte s alkalickým produktom; môže spôsobiť zrážanie vínného kameňa; kyselinovým a leptavým výrobkom, musí obsluhujúci pracovník pri manipulácii s výrobkom používať rukavice a masku.

NÁVOD NA POUŽITIE

Priamo do vína pridávajú pomocou Venturiho trubice alebo vhodnej dávkovacej pumpy. Po ošetrení sa odporúča víno premiešať.

Na optimalizáciu výsledkov sa odporúča vykonať skúšky.

SKLADOVANIE

Skladujte v uzavretom obale na čistom, suchom a bez zápachu umiestnenom mieste. Produkt je citlivý na kryštalizáciu, udržiavaný pri teplote nad 15 ° C.

BALENIE

1 kg bandaska v kartónoch po 20 kg.

25 kg bandaska.

KÓD	3453	3454
BALENIE	C 1 ST 20	C25



PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400