

Stabilizace nápojů

SIHA Kyselina mléčná 80 %

13 B 5.5.9 ·

SH 10/2015

SIHA Kyselina mléčná 80 % je biologicky získaná organická kyselina, jaká se v přírodě vyskytuje především v mléku a téměř ve všech rostlinách. Vyznačuje se vysokou čistotou a byla vybrána speciálně pro použití v oblasti ovocného vína. Obsah čisté kyseliny mléčné činí 80 %.

Specifické výhody SIHA Kyselina mléčná 80 %:

- ▶ vysoká čistota produktu odpovídá předpisům FCC V
- ▶ kyselina kromě toho má vysokou izomerickou čistotu; fyziologicky velmi cenný podíl L(+) (pravotočivé kyseliny mléčné) činí nejméně 95 %

Použití

Dle (německé) "směrnici ovocné víno 2001" lze kyselinou mléčnou používat maximálně 3 g/l (část IV): přísady/pomocné látky zpracování/přidavné látky, odstavec A: Všeobecné, věta 9).

Korektura kyseliny pomocí SIHA Kyselina mléčná 80 % má tyto výhody:

- ▶ biologická stabilizace vín chudých na kyselinu
- ▶ včasné zvednutí titrovatelné celk. kyseliny na 6 – 8 g/l (počítáno jako kyselina vinná) potlačuje biologické odbourávání kyseliny, nechtěné kvašení a tvorbu těkavé kyseliny nežádoucími mikroorganismy
- ▶ chuťová korektura
- ▶ SIHA Kyselina mléčná 80 % dává ovocnému vínu jemnou kyselinku, aniž by maskovala cenné komponenty chuti a aroma.
- ▶ zlepšení stability ovocných vín.

Dávkování

3 g/l čisté kyseliny mléčné 100 % odpovídá 3,75 g/l nebo 3,13 ml/l SIHA Kyselina mléčná 80 %.

Dávkovací tabulka:

Požadované zvednutí kyseliny 80 % o (g/l)*	Množství ml/hl	SIHA Milchsäure g/hl
0,5	62,7	75,0
1,0	125,4	150,0
1,5	188,1	225,0
2,0	250,8	300,0
2,5	313,5	375,0

* titrovatelná celková kyselina, počítáno jako kyselina vinná

Doba použití

Doporučujeme včasné použití SIHA Kyselina mléčná 80 % již ve stadiu moštu, před kvašením, a to zejména na ochranu před mikrobiálním zkažením.

Zvláštní upozornění

Ve vysoce koncentrované kyselině mléčné se část kyseliny nachází v esterifikované podobě. V 80%-ní kyselině mléčné je to asi 7 – 8 %. Tento podíl se rozpadne po přidání do nápoje během několika málo hodin. Při sklepní teplotě se tato doba může protáhnout na několik dní. Teprve po této době se nastaví požadovaná hodnota kyseliny (titrovatelná celková kyselina, počítáno jako kyselina vinná). Kontrola celkové kyseliny ihned po přidání kyseliny mléčné proto vždy dává nízkou hodnotu.

Bezpečnost

V případě použití SIHA Kyselina mléčná 80 % v souladu s její určením nejsou známy žádné negativní účinky.

Další údaje o bezpečnosti viz bezpečnostní list.

Skladování

SIHA Kyselina mléčná 80 % skladujte na chladném, suchém a pachově neutrálním místě. Otevřené balení ihned opět těsně uzavřete a rychlé spotřebujte.

Druhy balení

SIHA Kyselina mléčná 80 % má objednáací číslo 64.207 a dodává se v těchto balicích jednotkách:

70 kg Kanistr z PE

1100 kg Kontejner z PE s mřížkovou kostrou

Cisterna na vyžádání

Číslo celního sazebníku 2918 11 00

Ověřovaná kvalita

U SIHA Kyselina mléčná 80 % se během procesu výroby pravidelně kontroluje stále vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.