

## MIX Acid LM

### Zmes kyseliny mliečnej a jablčnej

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.

Postfermentačná úprava zmesou MIX Acid LM má dôležitú hodnotu, ktorá umožňuje ľahký výpočet konečnej kyslosti, pretože už čiastočne došlo k vyvráždaniu vinného kameňa.

MIX Acid LM je najjednoduchším a najpraktickejším riešením, ktoré umožňuje výrobcovi vína sústrediť sa na základné parametre a jednoducho stanoviť celkovú dávku, ktorá sa má použiť.

#### ZLOŽENIE

Zmes kyseliny mliečnej a jablčnej.

#### DÁVKOVANIE

Od 50 do 333 ml / hl (1,0 ml / l produkuje 10 meq).

Šumivé vína: 333 ml / hl (20 meq / l alebo 150 g / hl vyjadrené ako kyselina vinná).

| Charakteristika                                         |      |
|---------------------------------------------------------|------|
| ml na dosiahnutie 10 meq/L                              | 1,0  |
| hustota                                                 | 1,22 |
| ml na dosiahnutie 100 g/hL vztiahnuté na kyselinu vinnú | 133  |
| g na dosiahnutie 100 g/hL vztiahnuté na kyselinu vinnú  | 163  |
| Povolené hodnoty vo víne                                |      |
| meq/L                                                   | 33,3 |
| mL/hL                                                   | 333  |
| g/hL                                                    | 406  |
| Povolené hodnoty v mušte                                |      |
| meq/L                                                   | 20   |
| mL/hL                                                   | 200  |
| g/hL                                                    | 244  |

#### DODATOČNÉ INFORMÁCIE

Súčasná legislatíva ustanovuje, že okyslenie je možné na muštach vykonávať až do maximálnej možnej miery hodnotu 20 meq a na vínach do 33,3 meq.

#### NÁVOD NA POUŽITIE

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

#### SKLADOVANIE

Skladujte na chladnom a suchom mieste, mimo dosahu priameho slnečného žiarenia a tepla.

#### BALENIE

5 kg bandaska v kartónoch po 20 kg.

25 kg bandaska.

|         |           |      |
|---------|-----------|------|
| KÓD     | 3467      | 3466 |
| BALENIE | C 5 ST 20 | C 25 |



#### 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