

FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente al vino mediante tubo venturi o una adecuada bomba dosificadora. Se aconseja agitar la masa después del tratamiento.



CONFECCION

- MixAcid LM** Bombona de 5 kg netos en cajas de 20 kg
Cod. prod. 003467.
Bombona de 25 kg netos.
Cod. prod. 003466.
- MixAcid TLM** Envases de 1 kg neto en cajas de 4 kg
Cod. prod. 003453.
Bombonas de 25 kg netos. Cod. prod. 003454.
Big de 1.000 kg netos. Cod. prod. 003455.
- MixAcid TL** Bombona de 25 kg netos. Cod. prod. 003456.
- MixAcid TM** Bombona de 25 kg netos. Cod. prod. 003457.



AEB IBERICA, S.A.
Av. Can Campanyà, 13
08755-CASTELLBISBAL (Barcelona)

Tel. 93 772 02 51
Fax 93 772 08 66

E-mail: aebiberica@aebiberica.es
www.aebiberica.es



12717

MixAcid

MixAcid LM

MixAcid TLM

MixAcid TL

MixAcid TM

Mezcla de ácidos



MixAcid

Mezcla de ácidos



El perfil ácido de un vino es uno de los factores que más contribuyen a definir el estilo y el equilibrio del gusto. Cuando la acidez es elevada, el vino puede ser fresco y floral, pero también agresivo o cítrico, si la composición ácida no es suficientemente armónica o se desequilibra por la presencia de taninos poco elegantes. En los vinos con acidez baja el gusto es considerado plano y sin nervio; son de fácil oxidación y de vida corta. Por estos motivos la corrección de la acidez tiene un gran valor, sobre todo para definir el gusto del vino.

El Reglamento CE 606 del 10 Julio 2009 ha aprobado el empleo de ácido láctico y de ácido málico, también en forma racémica, para incrementar la acidez fija de los vinos. La autorización Europea constituye una gran innovación para el mundo enológico y permite superar las limitaciones técnicas impuestas por el empleo de ácido tartárico. La norma aprobada establece que la acidificación puede efectuarse en los mostos hasta un máximo de 20 meq y en vinos no superando los 33,3 meq.

MixAcid es la propuesta de AEB Group para la acidificación de mostos y vinos.

Los MixAcid están formulados a base de ácido málico, láctico y tartárico que dan redondez gustativa al vino, evitando que se manifiesten desequilibrios ácidos debidos a la prevalencia de un solo compuesto respecto a los otros. Estos preparados de AEB Group poseen la propiedad de prolongar la vida de los vinos, potenciando el poder antioxidante endógeno gracias a la disminución del pH.

Gama MixAcid

MixAcid LM

Mezcla de ácido Láctico y Málico

MixAcid TLM

Mezcla de ácido Tartárico, Láctico y Málico

MixAcid TL

Mezcla de ácido Tartárico y Láctico

MixAcid TM

Mezcla de ácido Tartárico y Málico



La forma líquida simplifica al máximo la manera de empleo de la Gama MixAcid.

	CARACTERISTICAS				LIMITES LEGALES EN EL			LIMITES LEGALES EN EL		
	mL para aportar 10 meq/L	Densidad	mL para aportar 100 g/hL expresados en ácido tartárico	g para aportar 100 g/hL expresados en ácido tartárico	meq/L	mL/hL	g/hL	meq/L	mL/hL	g/hL
MixAcid LM	1,0	1,22	133	163	33,3	333	406	20	200	244
MixAcid TL	1,1	1,24	150	187	33,3	376	466	20	226	280
MixAcid TM	1,3	1,23	173	213	33,3	433	533	20	260	320
MixAcid TLM	1,7	1,16	222	257	33,3	554	642	20	332	386

EMPLEO EN MOSTOS

La específica formulación de MixAcid permite tener una acidificación real de los mostos, más elevada de la que se obtiene mediante el empleo único del ácido málico. La disminución del pH de los mostos retrasa el inicio de la fermentación maloláctica, permitiendo su gestión tanto cuando se desea realizar, como cuando se desea evitar. Al mismo tiempo el ácido L-málico presente en MixAcid supe al sustrato apto para Oenococcus oeni, asegurando un desarrollo abundante y una contribución aromática positiva.

Distanciar la fermentación primaria de la secundaria es, como es sabido, un factor primario para la calidad del vino, ya que evita que las bacterias indígenas consuman los azúcares y produzcan ácido acético.

El empleo de la gama MixAcid en fermentación estimula también la síntesis de Etil-lactato e Isoamil-lactato: dos esteres, generalmente sintetizados en pequeñas cantidades durante la fermentación, que contribuyen de forma determinante a la suavidad y equilibrio dulce/amargo de los vinos.



También la mineralidad de los vinos conlleva ventajas con el empleo de los productos de la gama MixAcid, ya que se limita la precipitación del bitartrato de potasio que es por el contrario, abundante con el empleo exclusivo del ácido tartárico. El empleo de MixAcid en un mosto que efectúa posteriormente la fermentación maloláctica comporta una pérdida de acidez fija del 36%, menos del 50% que si se hubiese utilizado solo y exclusivamente ácido málico.

EMPLEO EN VINOS

La legislación actual admite una acidificación cuantitativamente más importante en los vinos: 33,3 meq/L contra 20 meq/L admitidos en los mostos.

La intervención post-fermentativa del MixAcid LM, no comporta, evidentemente, todas las ventajas anteriormente descritas, pero permite un cálculo exacto de la acidez final, dado que las precipitaciones tartáricas ya han finalizado. El empleo de forma individual de los ácidos, aporta de forma general picos poco integrados en el momento de la cata, cuando la saliva tampona parcialmente la acidez del vino. También en este caso MixAcid es la solución más práctica y simple, que permite al enólogo concentrarse en los parámetros esenciales en fase de proceso en los que intervenir y la dosis a utilizar.

El uso de MixAcid TLM ha demostrado como la acidez total y la estabilidad del ácido tartárico natural, es mayor, respecto a una única adición de ácido tartárico, en ciertos casos del 30%, gracias a la sinergia entre los 3 ácidos que lo componen. MixAcid TL es una mezcla de ácido Tartárico y Láctico, indicada para la adición en vinos rosados jóvenes al final de la fermentación y en vinos blancos que además de alcanzar una acidez total integrada, otorga redondez y persistencia en los aromas.

MixAcid TM es una mezcla de ácido Tartárico y Málico, para vinos y mostos que precisen de una mayor acidez total y en los que no se desea perder frescura en el gusto.