

Pieno rūgštis Boerovin 80% ERBSLÖH



Biologinės kilmės L(+)-pieno rūgštis (skystis 80 %)

16,20 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-602.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 1 kg, 100 g, 5 kg, 10 kg

Prekės aprašymas:

Prekės aprašymas ir panaudojimo tikslas

Boerovin yra skysta pieno rūgštis, specialiai pritaikyta vynuogių vyno arba vaisių vyno gamybai. Boerovin atitinka maisto kokybės reikalavimus. Grynas pieno rūgšties kiekis: 80%. Vaisių rūgštys sudaro vyno pagrindą. Kartu su pakankamai dideliu alkoholio kiekiu apsaugo vyną nuo mikrobiologinio gedimo, kurį sukelia, pavyzdžiui, bakterijos. Tokia apsauga yra užtikrinama, kai titruojamųjų rūgščių kiekis yra maždaug 5 g/l, perskaičiavus į vyno rūgštį. Ši vertė yra kritinė ir negali kristi ir būti žemesnė visuose vyno gamybos etapuose. Panaudojimo tikslas yra į rūgštingumo padidėjimą, siekiant užtikrinti papildomą mikrobiologinį apsaugą ir intensyvinti skonį.

Leidžiami pagal šiuo metu galiojančius ES įstatymus ir reglamentus. Grynumas ir kokybė yra įrodyta specializuotose laboratorijose.

Dozavimas

Labai koncentruotoje pieno rūgštyje dalis pieno rūgšties yra surištoje formoje. 80% pieno rūgšties, tai atitinka 7-8%. Ši dalis gerime hidrolizuojasi per tam tikrą laiką, priklausomai nuo temperatūros. Į šį faktą būtina atsižvelgti reguliuojant bendrą rūgštingumą ir jį įvertinant naudojant tiesioginį titravimą NaOH.

*) Bendra titruojama rūgštis, apskaičiuojama kaip vyno rūgštis.

Boerovin privalumai:

- Biologiškai neskyļa;
- Nėra kristalinių nuosėdų rizikos ir tuo pačiu nėra ir kalio nuostolio;
- Lyginant juslinį vertinimą su obuolių rūgštimi ir citrinų rūgštimi, pieno rūgštis yra švelnesnė ir suteikia labiau subalansuotą skonį;
- Skystis - neskiedžiamas – nesusokantis į gumulus - tiesioginis dozavimas

Nuotraukų galerija:

